

GRILJERA

RU

LT



Design and Quality
IKEA of Sweden



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

РУССКИЙ LIETUVIŲ

4
34



Pogledajte poslednju stranicu ovog priručnika da biste videli celu listu ovlašćenih servisnih centara kompanije IKEA i njihove brojeve telefona u datim državama.

Содержание

| | | | |
|-----------------------------------|----|---|----|
| Информация по безопасности | 4 | Технические данные | 21 |
| Описание изделия | 8 | Установка | 23 |
| Панель управления | 9 | Подключение к электрической сети | 29 |
| Повседневная эксплуатация | 11 | Рекомендации по охране окружающей среды | 30 |
| Чистка и уход | 17 | ГАРАНТИЯ ИКЕА | 31 |
| Поиск и устранение неисправностей | 19 | | |

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.

⚠ ВНИМАНИЕ! 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.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами 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.

Не допускайте хранения или использования бензина, а также других воспламеняемых паров и жидкостей в непосредственной

близости от данного электроприбора.

Почувяв запах газа, необходимо предпринять следующее:

- Не включайте какой-либо электроприбор.
- Не прикасайтесь к любому электрическому выключателю.
- Не используйте любой телефон в пределах здания.
- Незамедлительно позвоните в компанию-поставщик газа из соседнего здания. Следуйте инструкциям представителя компании-поставщика газа.
- Если компания-поставщик газа не доступна, позвоните в пожарную часть.
- Монтаж и обслуживание должны производиться квалифицированными специалистами монтажной организации, сервисного агентства или компании-поставщика газа.
- Данный электроприбор должен использоваться только в хорошо проветриваемых помещениях.
- Электрические и газовые соединения должны соответствовать требованиям местного законодательства.
- 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).
- Для газовых соединений используйте только гибкие или стационарные металлические шланги.
- 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.
- При использовании газового прибора в помещении выделяется тепло, и образуется влажность. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается; в противном случае, установите кухонную вытяжку с выходной трубой.
- Домашних животных следует держать подальше от электроприбора.
- В случае длительного использования может потребоваться дополнительная вентиляция (посредством открытия

окна или увеличения скорости работы кухонной вытяжки).

- После использования обязательно переводите ручки в положение ВЫКЛ и перекрывайте главный кран подачи газа или баллонный вентиль.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. Всегда будьте бдительны во время приготовления пищи, содержащей большое количество жира, масла или алкоголя (напр., ром, коньяк, вино).
- Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно и может привести к возгоранию. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ пытайтесь потушить огонь водой; вместо этого выключите прибор и накройте его крышкой или противопожарным одеялом, чтобы перекрыть доступ воздуха.

Опасность возникновения пожара: не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели.

- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Перед тем, как приступить к очистке или техническому обслуживанию, дайте варочной поверхности остыть.
- 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.

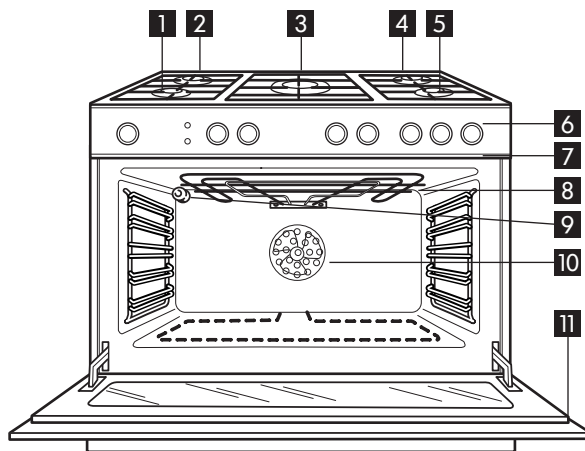
- Доступные части прибора во время работы могут сильно нагреваться. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Прибор и доступные части прибора во время работы сильно нагреваются. Примите меры во избежание касания частями тела с нагревательными 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 нагревающихся 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 пиролизической очистки. Не допускайте детей к печи во время цикла пиролизической очистки (только для печей с функцией пиролизической очистки).
- 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.
- Данное изделие не предназначено для установки и эксплуатации вне помещения. Сохраните настоящие инструкции.

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



Варочная панель

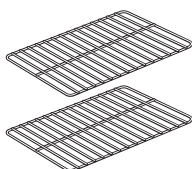
- 1** Конфорка интенсивного горения
- 2** Конфорка полуинтенсивного горения
- 3** Трехкольцевая конфорка
- 4** Конфорка полуинтенсивного горения
- 5** Дополнительная конфорка

Духовка

- 6** Панель управления
- 7** Вентиляционное отверстие
- 8** Нагревательный элемент гриля
- 9** Задняя лампочка
- 10** Вентилятор духовки
- 11** Дверца духовки

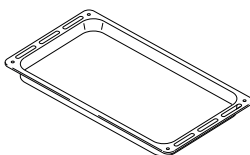
Принадлежности

Решетчатые полки



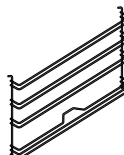
2x

Противень для сбора жира



1x

Боковые решетки



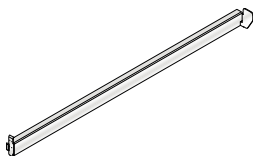
2x

Приспособление для казана



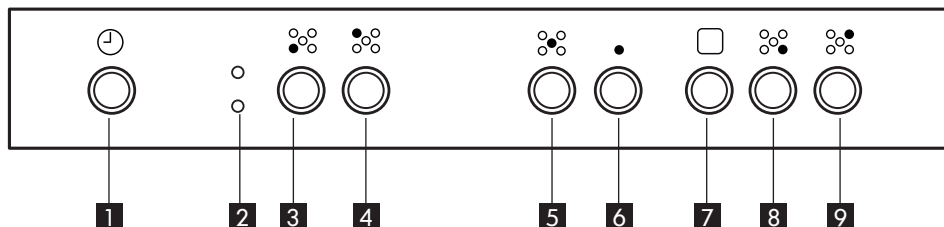
1x

Телескопическая направляющая



4x

Панель управления



Органы управления духовки

- 1** Ручка программирования продолжительности приготовления
- 6** Ручка выбора режимов термостата
- 2** Желтый светодиодный индикатор термостата
Красный светодиодный индикатор духовки
- 7** Ручка выбора режимов приготовления

Органы управления варочной панели

- 3** Ручка управления передней левой конфоркой*
- 4** Ручка управления задней левой конфоркой*
- 5** Ручка управления средней конфоркой*
- 8** Ручка управления передней правой конфоркой*
- 9** Ручка управления задней правой конфоркой*

* Ручки управления духовки и варочной панели не являются взаимозаменяемыми.

После выполнения уборки или техобслуживания установите ручки на соответствующие им места

Включение духовки

- Поверните ручку выбора режима в положение, соответствующее нужному режиму. При этом загорится красный индикатор духовки.
- Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. При этом загорится оранжевый светодиодный индикатор термостата, который затем погаснет по достижении выбранного значения температуры. По окончании приготовления поверните ручки в положение ●.

Ручка выбора продолжительности приготовления

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.

Данная ручка позволяет задавать продолжительность приготовления в интервале от 1 до 55 минут.

Пользование варочной панелью

Использование газовых конфорок

Рядом с каждой ручкой на передней панели имеются следующие символы:

| | | |
|---------------|---|-------------------------------|
| Полный цикл | ● | Кран перекрыт |
| Большое пламя |  | Максимальное отверстие |
| Малое пламя |  | Минимальное отверстие |

Минимальное положение соответствует полному повороту ручки против часовой стрелки. Все рабочие положения должны выбираться в пределах от минимального положения до максимального, исключая пределы от максимального положения до положения ВЫКЛ.






Автоматический электрический розжиг





Для розжига одной из конфорок нажмите на соответствующую ручку и поверните ее против часовой стрелки до максимального положения. Для автоматического розжига конфорки удерживайте ручку нажатой. В случае перебоя в подаче электроэнергии или отсутствия тока конфорку можно также разжечь с помощью спички.

Предохранительный клапан

Чтобы разжечь конфорки, выполните операции, описанные выше. После того, как ручки будут повернуты в открытое положение, их необходимо удерживать нажатыми в течение около 10 секунд. Если по какой-либо причине пламя конфорки гаснет, предохранительный клапан автоматически перекрывается, прекращая подачу газа в соответствующую конфорку.

Повседневная эксплуатация

| Режимы работы духовки | Описание режима |
|--|--|
|  <p>0 Духовка выключена</p> | - |
|  <p>ГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ</p> | <p>Жарка крупных кусков мяса (ростбиф, жаркое). В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. 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.</p> |
|  <p>ГРИЛЬ</p> | <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.</p> |
|  <p>ТУРБОВЕНТИЛЯЦИЯ</p> | <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. 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> |
|  <p>НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ВЕНТИЛЯТОРОМ</p> | <p>Для приготовления пищи с очень жидкой консистенцией, а также для придания ей рассыпчатости обработайте нижние ряды позолотой. Также используется для сгущения соусов. Рекомендуется ставить блюдо на 2-уровень. Прогрейте духовку.</p> |

| Режимы работы духовки | | Описание режима |
|---|---|---|
|  | <p>ПОДРУМЯНИВАНИЕ (ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ)</p> | <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> |
|  | <p>КОНВЕКЦИЯ</p> | <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> |
|  | <p>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ (РЕЖИМЫ)</p> | |
| | <p>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</p> | <p>Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Поместите блюдо на среднюю полку. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи. Установите ручку термостата в положение 0.</p> |
| | <p>СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА</p> | <p>Этот режим используется для поддержания только что приготовленных блюд (например, мяса, жареного картофеля или запеканок) горячими и хрустящими. Поместите блюдо на среднюю полку. Установите ручку термостата в положение 50-75 °С.</p> |
| | <p>ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ПОДАЧА ВОЗДУХА ЭКО</p> | <p>Используется для приготовления фаршированных мясных блюд и жарки кусков мяса на одной полке. В данной функции предусмотрено включение вентилятора, создающего мягкий поток воздуха, который предотвращает пересушивание продуктов. Для оптимизации энергоэффективности рекомендуется не открывать дверцу во время приготовления. Рекомендуется использовать 3-й уровень. Прогрев духовки не требуется.</p> |
|  | <p>ОСВЕЩЕНИЕ</p> | <p>Включение внутреннего освещения духовки.</p> |

Советы и рекомендации по использованию

Бисквиты и хлеб:

- Разогрейте духовку в течение не менее 15 минут перед тем, как приступить к выпечке хлеба или бисквитов.
- Не открывайте дверцу во время выпекания, так как холодный воздух прекратит поднятие дрожжевого теста.
- При приготовлении пирога выключите духовку и оставьте его в ней примерно на 10 минут.
- Не используйте эмалированный поддон или противень, поставляемый в комплекте с плитой, для выпечки пирогов.
- Как определить степень готовности пирога?

Примерно за 5 минут до окончания времени приготовления воткните щуп или зонд для определения степени готовности бисквитов в самую высокую часть бисквита. Выньте его. Если он чист, бисквит готов.

- А если пирог просел? В следующий раз используйте меньше жидкостей или снизьте температуру на 10°C.
- Если пирог получился слишком сухим: Сделайте несколько маленьких отверстий с помощью зубочистки и добавьте внутрь несколько капель фруктового сока или алкоголя. В следующий раз увеличьте температуру на 10°C и задайте меньшую продолжительность приготовления.
- Если пирог слишком темный сверху: в следующий раз поставьте пирог на более низкую полку, готовьте его на более низкой температуре и дольше.
- Если верхняя часть пирога подгорела: срежьте подгоревший слой и посыпьте сахаром или украсьте его сливками, джемом, кондитерским кремом и т.п.

- Если пирог слишком темный снизу: в следующий раз поставьте пирог на более высокую полку и готовьте его при более низкой температуре.
- Если пирог или хлеб хорошо приготовлен снаружи, но еще не готов внутри: в следующий раз используйте меньше жидкостей, готовьте при более низкой температуре и дольше.
- Если пирог не выходит из формы: прорежьте его ножом с краю, положите влажную тканевую салфетку на пирог и переверните форму вверх дном. В следующий раз хорошо смажьте форму и посыпьте муку или хлебные крошки.
- Если печенье не отделяется от противня для выпечки: положите противень обратно в духовку на некоторое время и затем снимите печенье до того, как оно остынет. В следующий раз во избежание этого используйте лист бумаги для выстилания хлебопекарных форм.

Мясо

- Если для приготовления мяса необходимое время превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до окончания времени приготовления, чтобы использовать остаточное тепло (в целях экономии электроэнергии).
- Ваше жаркое будет сочнее, если его готовить в закрытой посуде; оно будет более хрустящим, если его готовить без крышки.
- Как правило, для приготовления белого мяса, птицы и рыбы требуются более умеренные температуры (менее 200°C).
- Для приготовления "редких" красных сортов мяса требуются высокие температуры (более 200°C) и более короткая продолжительность приготовления.

- Для получения вкусного жаркого смажьте мясо салом и посыпьте специями.
- Если ваше жаркое жесткое: в следующий раз оставьте мясо созревать на более длительное время.
- Если ваше жаркое слишком темное сверху или снизу: в следующий раз поместите его на более высокую или низкую полку, уменьшите температуру и готовьте дольше.
- Ваше жаркое недожарено? Разрежьте его на куски, расположите куски на противне с соком, который выделился из мяса при тушении, и закончите приготовление жаркого.

Приготовление на гриле

























- Слегка смажьте и приправьте продукты питания перед их приготовлением на гриле.
- Всегда используйте противень для гриля для сбора соков, вытекающих из мяса во время его приготовления на гриле.
- Обязательно добавляйте небольшое количество воды в противень. Вода препятствует горению жира и образованию неприятных запахов и дыма. Добавляйте воду во время приготовления, так как она испаряется.
- Периодически во время приготовления переворачивайте пищу.
- В случае приготовления на гриле жирной птицы (гуся), проткните ее (его) кожу для стекания жира.

Прогрев

При необходимости прогрейте духовку при температуре 180°C с помощью функции турбовентиляции. Данный режим является самым быстрым для прогрева внутренней полости духовки.

Перед началом цикла прогрева извлеките все поддоны и полки. Это позволит сэкономить электроэнергию и ускорить прогрев.

Таблицы данных для приготовления/выпекания

| Пищевые продукты | Режим | Масса, кг | Позиция полки от основания | Приготовление путем естественной конвекции | | Приготовление в режиме принудительной конвекции (с вентилятором) | |
|----------------------------|---|-----------|----------------------------|--|-------------------------------|--|-------------------------------|
| | | | | Температура в °С | Время приготовления в минутах | Температура в °С | Время приготовления в минутах |
| МЯСО | | | | | | | |
| Жаркое из телятины |  | 1 | 2 | 220-225 | 100-120 | 190 | 100-120 |
| Жаркое из говядины |  | 1 | 1 | 220-225 | 40-50 | 190 | 40-50 |
| Жареная свинина |  | 1 | 2 | 220-225 | 100-120 | 190 | 100-120 |
| Жаркое из баранины |  | 1 | 1 | 220-225 | 100-120 | 190 | 100-120 |
| ДИЧЬ | | | | | | | |
| Жаркое из зайца |  | 1 | 2 | 200-Макс. | 50-60 | 200-Макс. | 50 |
| Жаркое из фазана |  | 1 | 2 | 200-Макс. | 60-70 | 200-Макс. | 60 |
| Жаркое из куропатки |  | 1 | 2 | 200-Макс. | 50-60 | 200-Макс. | 50 |
| ПТИЦА | | | | | | | |
| Жареная курица |  | 1 | 2 | 220-225 | 80-90 | 190 | 70-80 |
| Жареная индейка |  | 1 | 2 | 220-225 | 100-120 | 190 | 90-110 |
| Жареная утка |  | 1 | 2 | 220-225 | 90-110 | 190 | 80-100 |
| РЫБА | | | | | | | |
| Жареная рыба |  | 1 | 2 | 200 | 30-35 | 170-190 | 25-30 |
| Запеченная в горшочке рыба |  | 1 | 2 | 175 | 20-25 | 160-170 | 15-20 |
| ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА | | | | | | | |
| Лазанья |  | 2,5 | 1 | 210-225 | 60-75 | 225-Макс. | 30-40 |
| Каннелони |  | 2,5 | 1 | 210-225 | 60-75 | 225-Макс. | 30-40 |
| ПИЦЦА |   | 1 | 2 | 225-Макс. | 25-30 | 225-Макс. | 20-25 |
| ХЛЕБ |   | 1 | 2 | 225-Макс. | 20-25 | 220 | 20 |
| ВЫПЕЧКА | | | | | | | |
| Бисквиты |   | | 2 | 190 | 15 | 170-190 | 15 |
| Выпечка из песочного теста |   | | 2 | 200 | 20 | 190-200 | 20 |
| Торт "Виктория" |   | 0,8 | 2 | 200 | 40-45 | 190-200 | 40-45 |

| Пищевые продукты | Режим | Масса, кг | Позиция полки от основания | Приготовление путем естественной конвекции | | Приготовление в режиме принудительной конвекции (с вентилятором) | |
|------------------|-------|-----------|----------------------------|--|-------------------------------|--|-------------------------------|
| | | | | Температура в °С | Время приготовления в минутах | Температура в °С | Время приготовления в минутах |
| ТОРТЫ | | | | | | | |
| Светлый бисквит | | 0,8 | 2 | 190 | 52 | 170-190 | 45 |
| Фруктовый торт | | 0,8 | 2 | 200 | 65 | 190-200 | 65 |
| Шоколадный торт | | 0,8 | 2 | 200 | 45 | 190-200 | 45 |

Указанные в таблице значения (температуры и времени приготовления) являются приблизительными и могут изменяться в зависимости от индивидуальных предпочтений. В данной таблице указаны значения времени приготовления только для одной полки. Если вы готовите в духовке в режиме конвекции и используете несколько полок (установив противни на 1-ю и 3-ю или на 2-ю и 4-ю полку), время приготовления должно быть приблизительно на 5 - 10 минут дольше.

Таблицы данных для приготовления на гриле

| Пищевые продукты | Режим | Масса, кг | Позиция полки от основания | Приготовление путем естественной конвекции | | | Приготовление в режиме принудительной конвекции (с вентилятором) | | |
|---|-------|-----------|----------------------------|--|-------------------------------|-------------|--|-------------------------------|-------------|
| | | | | Температура в °С | Время приготовления в минутах | | Температура в °С | Время приготовления в минутах | |
| | | | | | 1-я сторона | 2-я сторона | | 1-я сторона | 2-я сторона |
| МЯСО | | | | | | | | | |
| Котлета | | 0,50 | 3 | 225-Макс. | 12-15 | 12-15 | 200 | 15 | 10 |
| Бифштекс | | 0,15 | 3 | 200-225 | 5 | 5 | = | = | = |
| Половинки курицы (каждая половинка по 0,5 кг) | | 1 | 2 | 225 | 20 | 20 | = | = | = |
| РЫБА | | | | | | | | | |
| Форель | | 0,42 | 3 | 225-Макс. | = | = | 200 | 10 | 10 |
| Камбала | | 0,20 | 3 | 225-Макс. | = | = | 200 | 7 | 7 |
| ХЛЕБ | | | | | | | | | |
| Тост | | | 3 | 225-Макс. | 2-3 | 2-3 | 200 | 2-3 | 2-3 |

Указанные в таблице значения (температуры и времени приготовления) являются приблизительными и могут изменяться в зависимости от индивидуальных предпочтений. В частности, значения температуры и времени приготовления мяса на гриле в значительной степени зависят от толщины мяса и личных вкусов.

Чистка и уход

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

Перед проведением любых операций по чистке отключайте прибор от электрической сети.

- Производите чистку с использованием ткани, смоченной в теплой мыльной воде или разбавленном жидком моющем средстве.
- Не используйте абразивные и коррозионные средства, чистящие средства на основе хлора и металлические мочалки.
- Не используйте легковоспламеняющиеся вещества.
- Не оставляйте на варочной панели такие кислотные или щелочные вещества, как уксус, соль, лимонный сок и т.п.
- Пользуйтесь кухонными перчатками.

Поверхность из нержавеющей стали

- Производите чистку с использованием серийно выпускаемых изделий.

Чистка конфорок

Для очистки конфорок варочной панели поднимите их вверх из гнезд (рис. 1 и 2), затем поместите их в раствор горячей воды и неабразивного моющего средства приблизительно на 10 минут. После очистки и промывки конфорок тщательно просушите их. Следите за тем, чтобы отверстия не были засорены. Рекомендуется выполнять данную операцию не реже одного раза в неделю или по мере необходимости. Установите конфорки на прежнее место, медленно поворачивая их так, чтобы четыре сектора под крышкой конфорки сели в гнездо держателя форсунки (при правильном центрировании конфорка немного опустится и зафиксируется на месте).

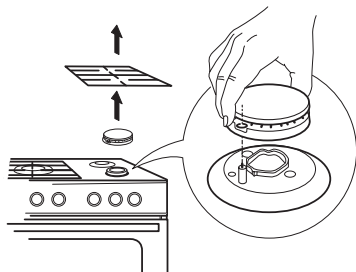


Рис. 1

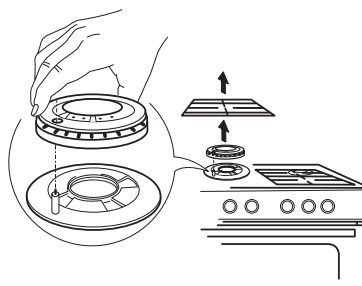


Рис. 2

Уход за решетками

- В каждом случае загрязнения решеток производите их очистку с помощью губки и моющего средства.
- Решетки, расположенные рядом с конфорками, будут менять свой цвет. Это совершенно нормально и объясняется высокой температурой, которая достигается во время процесса приготовления пищи.

Чистка духовки

- После завершения процесса приготовления блюда дайте духовке остыть, затем очистите ее, чтобы предотвратить скопление остатков пищевых продуктов.
- В случае несмываемой грязи используйте специальное средство для чистки духовки, следуя инструкциям, содержащимся на упаковке.
- Наружную часть духовки протрите смоченной в чуть теплой воде губкой.
- Не используйте абразивные материалы или

стальную мочалку.

- Для очистки стекла дверцы духовки пользуйтесь жидкими моющими средствами.
- Промойте в раковине все принадлежности, используя чистящее средство для духовых шкафов.

Снятие держателей полок духовки

- Внутренняя часть: для облегчения процесса очистки можно снять держатели полок духовки. Для этого извлеките все полки и отпустите пружины боковых держателей (рис. 3).
- Чтобы тщательно очистить боковые решетки, вы можете вынуть их следующим образом:
 1. Нажмите пальцем на последнюю направляющую, чтобы освободить решетку из ее фиксатора.
 2. Поднимите ее вверх и выньте решетку. Чтобы установить решетки на место, выполните указанную выше процедуру в обратном порядке.

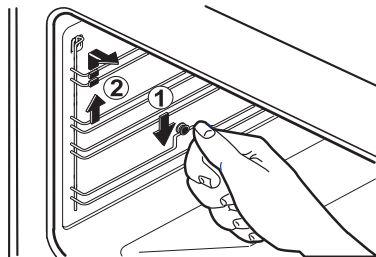
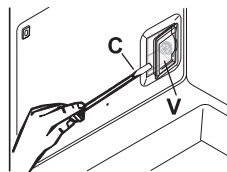


Рис. 3

Замена лампы освещения духовки:

1. Отключите духовку от сети электропитания.
2. Извлеките боковые решетки, как описано выше. Затем снимите стеклянный колпак (V), защищающий патрон лампы, подняв его с помощью отвертки (C), вставленной между колпаком и стенкой духовки, и замените лампу. Установите детали на место в обратном порядке.

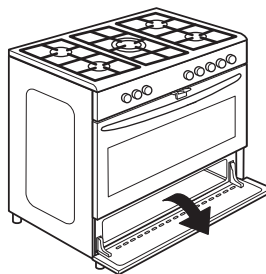


3. Замените лампу (см. примечание).
4. Установите на место защитный колпак.
5. Подключите духовку к сети электропитания.

ПРИМЕЧАНИЕ: используйте только лампы 15 Вт 230 В, тип E-14, T300°C, которые можно заказать в нашем авторизованном сервисном центре.

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ: не используйте духовку без установленного защитного колпака лампы.

Секция с выдвигаемым ящиком



Запрещается размещать легковоспламеняющиеся материалы или пластмассовые принадлежности в секции с выдвигаемым ящиком (под духовым шкафом).

Поиск и устранение неисправностей

| НЕИСПРАВНОСТЬ | ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ |
|---------------------------|---|---|
| Электроприбор не работает | Электроприбор не подключен к сети электропитания | Подключите изделие к электрической сети |
| Духовка не работает | Электроприбор не подключен к сети электропитания | Подключите изделие к электрической сети |
| | Ручка выбора режима работы духовки установлена на "0" | Поверните ручку в положение, соответствующее любому режиму приготовления |
| | Ручка выбора режима работы духовки установлена на "☺" | Поверните ручку в положение, соответствующее любому режиму приготовления. |
| Конфорка не зажигается | Электроприбор не подключен к сети электропитания | Подключите изделие к электрической сети |
| | Перекрыта подача газа | Откройте кран подачи газа или газовый баллон |
| | Засорены или загрязнены отверстия конфорки | Прочистите конфорку (см. главу "Чистка и уход") |
| | Конфорка была установлена неправильно после чистки | Установите конфорку в правильное положение после чистки (см. главу "Чистка и уход") |
| | Крышка конфорки была установлена неправильно после чистки | Установите крышку конфорки в правильное положение после чистки (см. главу "Чистка и уход") |
| Конфорка гаснет | Операция зажигания выполняется слишком быстро | Повторите операцию зажигания, повернув ручку до символа с изображением небольшого пламени  |

Перед тем, как обращаться в авторизованный сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно (см. главу "Поиск и устранение неисправностей").
2. Вновь выключите и включите прибор, чтобы проверить, устранена ли проблема.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность устранить не удалось, то обратитесь в авторизованный сервисный центр IKEA.

При этом сообщите:

- тип неисправности;
- точный тип и модель духовки;
- номер авторизованного сервисного центра (этот номер указан после слова "Сервис" на табличке с техническими данными), указанный на задней стороне изделия;

SERVICE 0000 000 00000



- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

Для выполнения ремонтных работ обращайтесь в авторизованный сервисный центр IKEA.

Несоблюдение этих указаний может отрицательно сказаться на безопасности и качестве работы прибора.

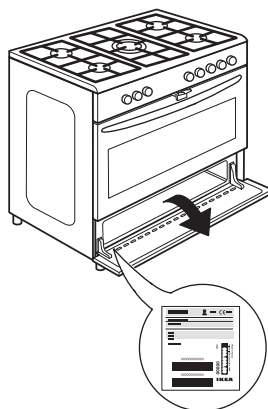
Технические данные

| | |
|---|---|
| Тип изделия | Автономная кухонная плита |
| Габаритные размеры | Ширина, мм |
| | 900 |
| | Высота, мм |
| | 905-975 |
| | Глубина, мм |
| | 600 |
| Число режимов работы духовки | 8 |
| Площадь самого большого противня, см ² | 1590 |
| Верхний нагревательный элемент, Вт | 1400 |
| Нижний нагревательный элемент, Вт | 1560 |
| Нагревательный элемент гриля, Вт | 2000 |
| Нагревательный элемент вентилятора, Вт | 2755 |
| Охлаждающий вентилятор, Вт | 20 |
| Лампочка освещения духовки, Вт | 15 |
| Потребляемая мощность вентилятора печи, Вт | 20 |
| Общая номинальная мощность, Вт | 2820 |
| Справочный листок технических данных в соответствии с делегированным регламентом комиссии (EU) № 65/2014 | |
| Наименование или торговая марка поставщика | IKEA |
| Идентификационный номер модели | GRILJERA 60316803, GRILJERA 80316802 |
| Индекс энергоэффективности | 104 |
| Класс энергоэффективности (самое низкое энергопотребление) | A |
| Потребление энергии Обычный режим (при стандартной нагрузке с верхним и нижним нагревом), кВтч/цикл | 1,30 |
| Потребление энергии Режим турбовентиляции (при стандартной нагрузке с принудительным воздушным нагревом), кВтч/цикл | 0,95 |
| Количество камер духовки | 1 |
| Дополнительная информация об изделии в соответствии с регламентом комиссии (EU) № 66/2014 | |
| Вес изделия, кг | 74 |
| Источник тепла духовки | Электроэнергия |

| | |
|--|--------------|
| Полезный объем При всех снятых боковых решетках и каталитических панелях, л | 86 |
| Источник тепла варочной панели | Газ |
| Количество газовых конфорок | 5 |
| Энергоэффективность при горении 1-й конфорки - передней левой 3,0 кВт | 58,0 |
| Энергоэффективность при горении 2-й конфорки - задней левой 1,8 кВт | 59,0 |
| Энергоэффективность при горении 3-й конфорки - центральной 3,8 кВт | 52,0 |
| Энергоэффективность при горении 4-й конфорки - передней правой 1,0 кВт | не требуется |
| Энергоэффективность при горении 5-й конфорки - задней правой 1,8 кВт | 59,0 |
| Энергоэффективность газовой варочной панели | 57,0 |

Техническая информация содержится на табличке с техническими данными на внутренней поверхности выдвижного ящика прибора, а также на этикетке с данными об энергоэффективности.

Дата изготовления изделия является составной частью серийного номера, третья и четвертая цифры которого соответствуют последним двум цифрам года изготовления, а пятая и шестая цифры - номеру недели в году. Например, серийный номер 001409012345 означает, что изделие произведено на девятой неделе 2014 г.



Установка

Данный электроприбор относится к классу 1 (автономный прибор).

После распаковки изделия проверьте, не было ли оно повреждено 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 упаковочного основания только перед самой установкой.

Данный прибор не предназначен для изолированной установки.

Подготовка мебели к установке

Кухонная мебель, находящаяся в непосредственном контакте с духовкой, должна быть устойчива к высоким температурам (не менее 90 °С). 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 табличку с техническими данными, расположенную на внутренней поверхности выдвижного ящика. Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200 °С 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 нагреваемых частей и не застревали в дверце духовки.

Не допускайте, чтобы духовка подвергалась воздействию атмосферных агентов.

Порядок установки ножек

Данный прибор оснащен 4 ножками, которые используются для возможного выравнивания по высоте с другими предметами мебели. Чтобы установить их, наклоните изделие и ввинтите 4 ножки в специальные отверстия с резьбой, расположенные по углам (см. рис. 1).

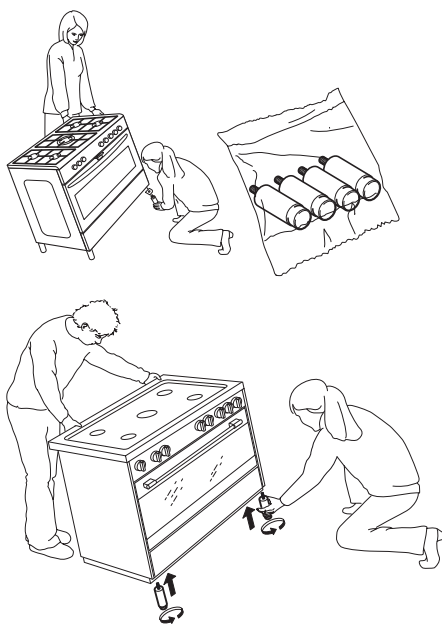


Рис. 1

Крепление кухонной плиты к стене

⚠ ВНИМАНИЕ! Кухонная плита должна быть прикреплена к стене.

Принадлежности для крепления к стене не включены в комплект поставки, так как для стен из различных материалов требуются разные типы крепежных принадлежностей. Используйте крепеж, соответствующий стенам в вашем доме и весу электроприбора. Дополнительную информацию можно получить у специализированного дилера.

Просверлите два отверстия в стене на высоте прилб. 720 мм от пола и на расстоянии 20 мм от нижнего края боковых сторон кухонной плиты (как показано на рис. 1, положение F), так чтобы они были скрыты самой плитой (см. рис. 2).

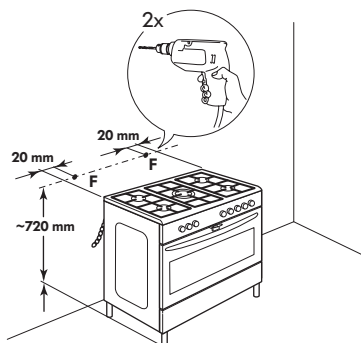


Рис. 1

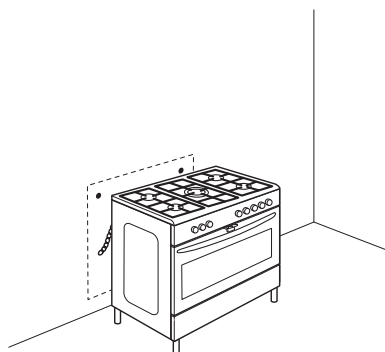


Рис. 2

Вставьте крюк с винтом G в отверстия F (рис. 3).

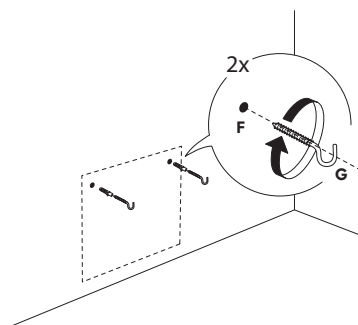


Рис. 3

Закрепите цепь на крюке G, как показано на рис. 4, положение C.

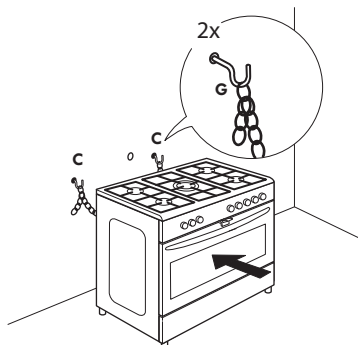


Рис. 4

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК

ⓘ КАТЕГОРИЯ II2H3B/P

| Тип используемого газа | Тип конфорки | Маркировка форсунок | Номинальная теплопроизводительность кВт | Номинальное потребление | Пониженная теплопроизводительность кВт | Давление газа, мбар | | |
|--|---|---------------------|---|-------------------------|--|---------------------|------|-------|
| | | | | | | мин. | ном. | макс. |
| ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (метан) G20 | конфорка большой мощности интенсивного горения полуинтенсивного горения вспомогательная | 135 (K) | 3,80 | 362 л/ч | 1,60 | 17 | 20 | 25 |
| | | 117 (Y) | 3,00 | 286 л/ч | 0,80 | | | |
| | | 98 (Z) | 1,80 | 171 л/ч | 0,60 | | | |
| | | 75 (X) | 1,00 | 95 л/ч | 0,40 | | | |
| СЖИЖЕННЫЙ УГЛЕВОДОРОДНЫЙ ГАЗ (бутан) G30 (пропан) G31 | конфорка большой мощности интенсивного горения полуинтенсивного горения вспомогательная | 98 (Ø) | 3,80 | 276 г/ч | 1,60 | 25 | 30 | 35 |
| | | 88 (Ø) | 3,00 | 218 г/ч | 0,80 | | | |
| | | 68 (Ø) | 1,80 | 131 г/ч | 0,6 | | | |
| | | 51 (Ø) | 1,00 | 73 г/ч | 0,40 | | | |

| Тип используемого газа | Конфигурация модель с 5 КОНФОРКАМИ | Номинальная теплопроизводительность кВт | Номинальное общее потребление | Воздух, необходимый (м³) для сгорания 1 м³ газа |
|---------------------------|------------------------------------|---|-------------------------------|---|
| G20 20 мбар | 1 PB - 1 R - 2 SR - 1 AUX | 11,40 | 1085 л/ч | 9,52 |
| G30/G31 30 мбар | 1 PB - 1 R - 2 SR - 1 AUX | 11,40 | 829 г/ч | 30,94 |

ИСТОЧНИК ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Подключение к системе подачи газа

⚠ ВНИМАНИЕ! Данная операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.

Информацию, содержащую инструкции по подключению к системе подачи газа, смотрите в таблице форсунок, а также в нормативных документах, действующих в вашей стране.

Система подачи газа должна соответствовать действующим местным нормам.

Данный электроприбор должен быть подключен к системе подачи газа или к газовому баллону посредством жесткого шланга из медистой стали или резинового шланга с соблюдением требований местного законодательства.

Длина шланга не должна превышать 2 м.

Шланг должен быть подсоединен непосредственно к выходному соединителю (рис. 1). Перед этим необходимо снять удлинительный кабель, прикрепленный к прибору.

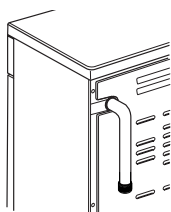


Рис. 1

i ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ: в случае использования резинового шланга его необходимо устанавливать таким образом, чтобы он не касался горячих деталей на задней стороне прибора или кухни. Он должен проходить в свободном от любых препятствий месте, где его можно инспектировать по всей длине (рис. 2).

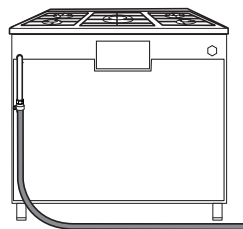


Рис. 2

В случае подключения прибора к системе подачи газа используйте мыльную воду для проверки на отсутствие утечек газа.

Резиновый шланг должен быть подсоединен, как показано на рис. 3, 4 и 5 в соответствии с действующими местными нормами.

ТОЛЬКО ДЛЯ ФРАНЦИИ: установите конический фитинг (В), поставляемый в комплекте с электроприбором.

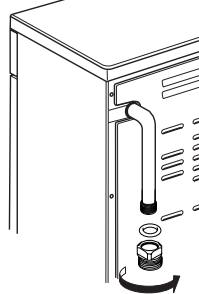


Рис. 3

Длина резинового шланга не должна превышать 2 м. Это должен быть стандартный шланг, который необходимо заменять в дату, указанную на нем.

i ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ: перед выполнением любых операций по техническому обслуживанию перекрывайте кран подачи газа.

Подробная информация о соединениях указана в таблице форсунок.

Регулировка подачи газа

Регулировка

- Обязательно отсоединяйте прибор от электрической сети перед проведением каких-либо регулировок.
- Все уплотнения подлежат замене техническим специалистом после проведения настройки или регулировки.
- Регулировка снижения мощности (медленное нагревание) должна осуществляться только при включенных конфорках, работающих на природном газе, при этом, если горелки работают на сжиженном нефтяном газе, винт должен быть полностью затянут вниз до упора (в направлении по часовой стрелке).
- "Регулировка первичного воздуха" на газовых конфорках варочной панели не требуется.

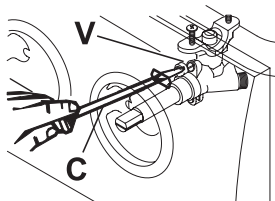


Рис. 4

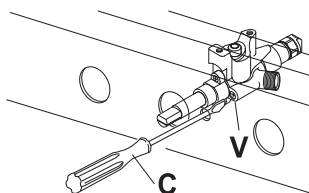


Рис. 5

Краны

Все газовые краны являются исключительно однопроходными кранами с наружной конической резьбой. Порядок регулировки "сниженной мощности":

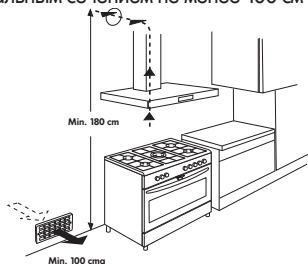
- Включите конфорку и поверните ручку в положение "сниженной мощности" (медленный огонь).
- Снимите ручку (А) крана, приложив небольшое усилие к штоку.
- Если кран оборудован устройством газ-контроля, регулировочный винт (V) находится над стержнем (рис. 4) или сбоку стержня (рис. 5).
- Убедитесь в том, что пламя не гаснет при резком переключении ручки из "полностью включенного" положения в положение "сниженной мощности".

Газовые приборы

Данный прибор не соединяется с устройством вытяжки выхлопных газов. Поэтому он должен устанавливаться и подключаться в соответствии с действующими местными нормативами. Особое внимание следует уделять применимым стандартам в отношении вентиляции помещений.

Вентиляция помещения

Данный прибор может быть установлен и эксплуатироваться только в хорошо проветриваемых помещениях, в соответствии с действующими нормами, с отверстиями в стенах или со специальными вентиляционными каналами, обеспечивающими надлежащую естественную или принудительную вентиляцию, тем самым гарантируя постоянный и достаточный подвод воздуха, необходимого для правильного горения и для выведения использованного воздуха. В частности, если в помещении находится только данный газовый прибор, над ним необходимо установить вытяжку, чтобы обеспечить естественный и прямой вывод использованного воздуха, с прямым вертикальным воздуховодом длиной, равной не менее чем двойному размеру диаметра, и минимальным сечением не менее 100 см².



Для необходимого подвода свежего воздуха в помещение на высоте рядом с уровнем пола необходимо предусмотреть аналогичное отверстие диаметром не менее 100 см², выходящее непосредственно наружу, которое не должно быть загорожено как изнутри, так и снаружи стены, а также не должно препятствовать правильному горению конфорок и регулярному выводу использованного воздуха, и с разницей по высоте не менее 180 см относительно выходного отверстия.

Количество воздуха, необходимого для горения, должно быть не менее 2 м³/ч для каждого кВт мощности (см. общую мощность в кВт на табличке с техническими данными).

Во всех остальных случаях, когда в этом же помещении находятся другие приборы, или когда прямая естественная вентиляция невозможна, и необходимо создать непрямую естественную вентиляцию принудительной вентиляции, обращайтесь к квалифицированному специалисту для выполнения установки и подготовки возможной вентиляционной системы в строгом соответствии с действующими нормами. Вытяжные трубы, которые уже использовались другими приборами, не должны применяться для вытяжки продуктов горения.

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ: покрытие предметов мебели должно быть из термостойкого материала (мин. 90°C).

Подключение к электрической сети

Подключение к электрической сети должно осуществляться в соответствии с требованиями действующих норм и правил, а также действующего законодательства.

Перед подключением убедитесь, что:


- Допустимый ток электрической сети и розеток соответствует максимальной мощности прибора (см. табличку технических данных на задней стенке плиты).
- Сеть и розетки имеют надлежащее заземление в соответствии с требованиями действующих стандартов, а также положениями законодательства. Производитель не несет ответственности за несоблюдение данных требований.
- Вилка и розетка или многополюсный переключатель должны быть доступны после установки прибора.

При подключении к сети с помощью розетки:

- Подсоедините к кабелю питания стандартную вилку, соответствующую нагрузке, значение которой указано на табличке технических характеристик. Соедините провода как показано ниже и **помните, что провод заземления должен быть длиннее фазных проводов:**

буква L (фаза) = коричневый провод

буква N (нейтраль) = синий провод

символ  (земля) = зеленый/желтый провод

- Кабель питания следует прокладывать таким образом, чтобы никакие его части не нагревались до температуры более 75°C.
- При подсоединении не используйте адаптеры или шунты, так как они могут приводить к ложным контактам с риском последующего перегрева.

При подключении непосредственно к сети:

- Установите многополюсный переключатель, который рассчитан на соответствующую нагрузку, с минимальным зазором 3 мм между разомкнутыми контактами.
- Помните, что провод заземления не должен размыкаться этим переключателем.

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 приема электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Экономия 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.
- Варочная панель прибора оборудована конфорками различных диаметров. Используйте кастрюли и сковороды с диаметром дна, равным диаметру конфорок или немного больше.
- Используйте кастрюли и сковороды только с плоским дном.

| Конфорка | Макс. диаметр сковороды |
|---------------------------|-------------------------|
| Конфорка большой мощности | 240 мм |
| Интенсивного горения | 220 мм |
| Полуинтенсивного горения | 180 мм |
| Вспомогательная | 140 мм |

- По возможности закрывайте сковороду крышкой во время приготовления.
- Готовьте овощи, картофель и т.п. с использованием небольшого количества воды, чтобы сократить время приготовления.
- Использование сковородки будет также способствовать уменьшению энергопотребления и времени приготовления.

Декларация о соответствии

- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям Регламента Европейского Совета (CE) №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/CEE и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/CE и требованиями Директивы EEC 2009/142/EC (вместо: EEC 90/396).

Ссылка на местное законодательство

Законом предусмотрено, чтобы все газовые приборы устанавливались и подключались к системе подачи газа квалифицированными техническими специалистами. Установку необходимо производить в соответствии с техническими правилами подключения к системе подачи газа (TRGI) и (или) техническими правилами по использованию жидкого газа (TRF). Несоблюдение правил установки приборов может повлечь за собой судебное преследование. Именно в ваших интересах и в интересах безопасности необходимо соблюдать требования законодательства.

Произведено для ИКЕА:

Виерлпул Европа с.р.л

Виале Г.Борге, 27

21025 Комерио (Варезе) Италия

Изготовитель:

Техно С.п.А.

Провинциальной дороге 63R, 111

42044 Гуальтьери (РЕ) Италия

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 Италии

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 чистой или устранившим засоры 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 авторизованными сервис партнерами, а так же с использованием неоригинальных запасных частей.
- На ремонт вследствие неправильной установки.
- На повреждения, возникшие при бытовом использовании товара.
- Повреждения, возникшие при перевозке товара. Если покупатель самостоятельно отвезит товар домой или по другому адресу, 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 обязаны 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



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.



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.

Turinys

| | | | |
|----------------------|----|----------------------|----|
| Saugos informacija | 34 | Techniniai duomenys | 51 |
| Gaminio aprašymas | 38 | Įrengimas | 53 |
| Valdymo skydelis | 39 | Elektros prijungimas | 59 |
| Kasdienis naudojimas | 41 | Aplinkos apsauga | 60 |
| Valymas ir priežiūra | 47 | „IKEA“ GARANTIJA | 61 |
| Ką daryti, jei... | 49 | | |

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.
 - Įrengimą ir techninę priežiūrą turi atlikti kvalifikuotas technikas; jis privalo laikytis gamintojo instrukcijų ir vietos saugos reglamentų. 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.

Arti šio prietaiso nelaikykite ir nenaudokite benzino ar kitų degių garų ir skysčių.

Ką daryti užuodus dujų kvapą:

- Neįjunkite jokio prietaiso.

- Nelieskite jokių elektros jungiklių.
- Nenaudokite pastate esančių telefonų.
- Nueikite pas kaimyną ir jo telefonų nedelsiant iškvieskite dujų tiekimo tarnybą. Vadovaukitės dujų tiekimo tarnybos nurodymais.
- Jei su dujų tiekimo tarnyba negalite susisiekti, iškvieskite gaisrinę tarnybą.
- Įrengimą ir techninę priežiūrą turi atlikti kvalifikuotas įrengimo specialistas, techninės priežiūros tarnyba arba dujų tiekimo tarnyba.
- Prietaisą naudokite tik gerai vėdinamose patalpose.
- Elektros ir dujų jungtys turi atitikti vietos reglamentus.
- 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 viršįtampiai 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).
- Dujoms prijungti naudokite tik lanksčią arba nelanksčią metalinę žarną.
- 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.
- Naudojant dujinį prietaisą, patalpoje skleidžiama šiluma ir drėgmė. - Pasirūpinkite, kad patalpa būtų gerai vėdinama arba įrenkite garų rinktuvą su išleidžiamuoju kanalu.
- Pasirūpinkite, kad prie prietaiso negalėtų prieiti naminiai gyvūnai.
- Jei prietaisas naudojamas ilgą laiką, patalpą gali prireikti papildomai vėdinti (atidarius langą arba padidintus garų rinktuvo veikimo greitį).
- Baigus prietaisą naudoti, rankenėles būtinai nustatykite

išjungimo padėtyje ir užsukite dujų tiekimo tinklo rankenėlę arba dujų baliono vožtuvą.

- Perkaitęs aliejus ir riebalai lengvai užsiliepsnoja. Būkite budrūs gamindami maistą, kuriame yra daug riebalų, aliejaus ar alkoholio (pvz., romo, konjako, vyno).
 - Jei gaminant naudojami riebalai arba aliejus ir prietaisas neprižiūrimas, gali kilti gaisro pavojus. **JOKIU BŪDU** nebandykite liepsnos gesinti vandeniu; prietaisą išjunkite ir liepsną uždenkite, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsnai gesinti skirtu audiniu.
- Gaisro pavojus: ant kaitinamojo paviršiaus nelaikykite daiktų.
- Pakuotės medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
 - Prieš atlikdami valymo ar priežiūros darbus palaukite, kol kaitlentė atvės.
 - 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 priėti 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 drelės 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).
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu

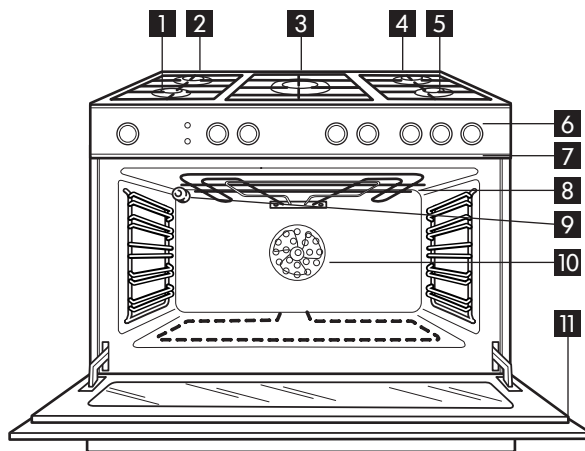
valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

- Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Šis gaminyje nepritaikytas įrengti ir naudoti lauke. Išsaugokite šias instrukcijas.

Kaip išmesti buitines prietaisus

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

Gaminio aprašymas



Kaitlentė

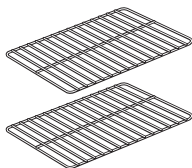
- 1** Spartus degiklis
- 2** Pusiau spartus degiklis
- 3** Trijų žiedų degiklis
- 4** Pusiau spartus degiklis
- 5** Atsarginis degiklis

Orkaitė

- 6** Valdymo skydelis
- 7** Vėdinimo angos
- 8** Grilio kaitinamasis elementas
- 9** Galinė orkaitės lempa
- 10** Orkaitės ventiliatorius
- 11** Orkaitės durelės

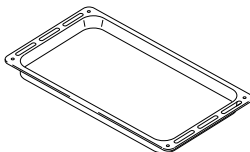
Priedai

Grotelių lentynos



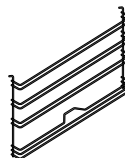
2x

Surinkimo padėklas



1x

Šoninės grotelės



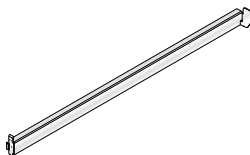
2x

WOK adapteris



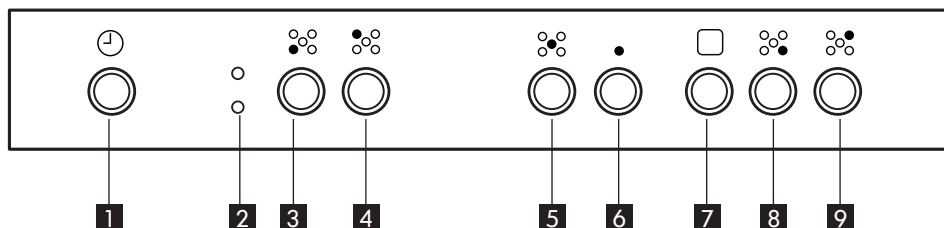
1x

Teleskopinis bėgelis



4x

Valdymo skydelis



Orkaitės valdikliai

- 1** Gaminimo laiko parinkimo rankenėlė
- 6** Termostato parinkimo rankenėlė
- 2** Geltona termostato šviesos diodo lemputė
Raudona orkaitės šviesos diodo lemputė
- 7** Funkcijos parinkimo rankenėlė

Kaitlentės valdikliai

- 3** Priekinio kairiojo degiklio valdymo rankenėlė*
- 4** Galinio kairiojo degiklio valdymo rankenėlė*
- 5** Vidurinio degiklio valdymo rankenėlė*
- 8** Priekinio dešiniojo degiklio valdymo rankenėlė*
- 9** Galinio dešiniojo degiklio valdymo rankenėlė*

* Orkaitės ir kaitlentės valdymo rankenėlių sukeisti negalima.

Kaitlentę nuvalius arba atlikus jos patikrą, rankenėles reikia sumontuoti ten, kur jos buvo.

Orkaitės įjungimas

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

Gaminimo laiko parinkimo rankenėlė

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

Šia parinkimo rankenėle gaminimo laiką galima nustatyti nuo 1 iki 55 minučių.

Kaip kaitlentę valdyti

Dujinių degiklių naudojimas

Prie kiekvienos rankenėlės priekiniame skydelyje yra toliau pavaizduoti simboliai.

| | | |
|--------------------------|---|------------------|
| Pilnaviduris apskritimas | ● | Čiaupas užsuktas |
| Didelė liepsna | 🔥 | Didžiausia anga |
| Maža liepsna | 🔥 | Mažiausia anga |

Mažiausia liepsna yra tada, kai rankenėlė iki galo pasukta prieš laikrodžio rodyklę. Rankenėlė turi būti nustatoma tarp mažiausios ir didžiausios liepsnos padėčių, o ne tarp didžiausios liepsnos ir išjungimo padėčių.

Automatinis elektrinis uždegimas

Norėdami uždegti vieną iš degiklių, paspauskite atitinkamo degiklio rankenėlę ir ją pasukite prieš laikrodžio rodyklę į maksimalios liepsnos padėtį. Kad degiklis automatiškai užsidegtų, rankenėlę laikykite nuspaudę. Jei nėra elektros arba srovės, degiklį galima uždegti degtuku.



Apsauginis vožtuvas

Norėdami uždegti degiklius, atlikite tuos pačius pirmiau aprašytus veiksmus. Rankenėles pasukus į atidarymo padėtį, juos reikia palaikyti nuspaustus maždaug 10 sekundžių.

Jei dėl kokios nors priežasties degiklio liepsna užgęsta, apsauginis vožtuvas automatiškai užsidaro ir dujų tiekimas atitinkamam degikliui nutraukiamas.

Kasdienis naudojimas

| Orkaitės funkcijos | Funkcijos aprašymas |
|---|---|
| 0 | Orkaitė IŠJUNGTA. - |
|  | GROTELĖS SU VENTILIATORIUMI 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. |
|  | GRILIS 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. |
|  | PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS 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 pasiekama nustatyta temperatūra. |
|  | APATINIS KAITINAMASIS ELEMENTAS IR VENTILIATORIUS Labai skystos konsistencijos patiekalų gaminimo užbaigimas, kad pagrindas būtų traškus ir aukso spalvos. Taip pat naudokite padažams sutirštinti. Maistą rekomenduojama dėti 2 gaminimo lygyje. Įkaitinkite orkaitę. |
|  | KONVEKČINIS KEPIMAS Funkcija skirta pyragams su skystu įdaru (saldžiu arba aštriu) kepti viename lygyje. Jei reikia, sukeiskite patiekalus vietomis, kad jie iškeptų tolygiau. |
|  | KONVEKCIJA Šią funkciją tinka naudoti gaminant bet kokį patiekalą viename lygyje. Įkaitinkite orkaitę iki reikiamos kepimo temperatūros ir įdėkite produktus į orkaitę, kai pasiekama nustatyta temperatūra. Rekomenduojama gaminimui naudoti antrą lygį. |

| Orkaitės funkcijos | Funkcijos aprašymas | |
|---|---|---|
|  | SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS | |
| | ATITIRPINIMAS | Paspartinamas maisto atitirpinimas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė. Termostato rankenėlę nustatykite į 0 padėtį. |
| | ŠILUMOS IŠLAIKYMAS | Ką tik pagaminto maisto karščio ir šviežumo išlaikymas (pvz., mėsos, kepto maisto arba apkepų su vaisiais). Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Termostato rankenėlę nustatykite į 50–75 °C padėtį. |
| | „ECO“ PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA | Įdarytiems kepsniams ir mėsos gabalams gaminti vienoje lentynoje. Naudojant šią funkciją, neintensyviai veikia ventiliatorius, kad patiekalas nebūtų per daug sausas. Kad energijos sunaudojimo našumas būtų kuo didesnis, rekomenduojama gaminant neatidarinėti durelių. Rekomenduojama gaminti 3 lygyje. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. |
|  | APŠVIETIMAS | Orkaitės apšvietimo įjungimas. |

Naudojimo rekomendacijos ir patarimai

Pyragai ir duona

- Prieš kepdami duoną ar pyragus, orkaitę įkaitinkite mažiausiai 15 minučių.
- Kepdami neatidarinėkite durų, nes dėl šalto oro nekils mielės.
- Pyragui iškepus, orkaitę išjunkite ir pyragą joje palikite maždaug 10 minučių.
- Pyragų nekepkite su orkaitė pateikiamame emaliuotame orkaitės padėkle arba riebalų surinkimo padėkle.
- Kaip sužinoti, kada pyragas yra iškepęs? Maždaug likus 5 minutėms iki gaminimo laiko pabaigos, į aukščiausią pyrago dalį įkiškite pyrago testerį arba iešmą. Jei jį ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.
- Kodėl pyragas sukrenta? Kitą kartą naudokite mažiau skysčių arba 10 °C sumažinkite temperatūrą.
- Jei pyragas per sausas: dantų krapštuku padarykite mažų skylučių ir apšlakstykite vaisių sultimis arba alkoholiu. Kitą kartą 10 °C padidinkite temperatūrą ir nustatykite trumpesnį gaminimo laiką.
- Jei pyrago viršus per daug tamsus: kitą kartą pyragą dėkite žemesnėje lentynoje, jį kepkite nustatę žemesnę temperatūrą ir ilgiau.
- Jei pyrago viršus sudega: sudegusį sluoksnį nupjaukite ir pabarstykite cukrumi arba papuoškite kremu, uogiene, konditeriniu kremu ir pan.
- Jei pyrago apačia per daug tamsi: kitą kartą pyragą dėkite aukštesnėje lentynoje ir jį kepkite nustatę aukštesnę temperatūrą.
- Jei pyrago ar duonos išorė iškepa gerai, bet vidus neiškepęs: kitą kartą naudokite mažiau skysčių, kepkite nustatę žemesnę temperatūrą ir ilgiau.
- Jei pyragą sunku išimti iš kepatmosios skardos: peiliu apipjaukite pyrago

kraštus, ant pyrago uždėkite drėgną audinį ir skardą apverskite.

Kitą kartą riebalais gerai sutepkite skardą ir ją pabarstykite miltais arba duonos trupiniais.

- Jei sausainius sunku atskirti nuo kepatmosios skardos: skardą kuriam laikui vėl įkiškite į orkaitę ir sausainius nuimkite kol jie neatvėso. Kitą kartą, kad taip nenutiktų, naudokite kepatmąjį popierių.

Mėsa

- Jei mėšai gaminti reikia daugiau nei 40 minučių, orkaitę išjunkite 10 minučių prieš baigiantis gaminimo laikui, kad išnaudotumėte liekamąją šilumą (taip taupoma energija).
- Kepsnys bus sultingesnis, jei gaminsite uždarame prikaistuvyje; kepsnys bus traškesnis, jei gaminsite neuždengę dangčiu.
- Dažniausiai balta mėsa, paukštieną ir žuvį kepama esant vidutinei temperatūrai (žemesnei nei 200 °C).
- Pusžalė raudona mėsa gaminama esant aukštai temperatūrai (aukštesnei nei 200 °C) ir trumpiau.
- Kad mėsa būtų skani, naudokite lydytų taukų ir prieskonių.
- Jei kepsnys kietas: kitą kartą mėsą brandinkite ilgiau.
- Jei kepsnio viršus arba apačia per tamsi: kitą kartą jį dėkite aukštesnėje arba žemesnėje lentynoje, kepkite žemesnėje temperatūroje ir ilgiau.
- Ką daryti, jei kepsnys ne visiškai iškepė? Jį suraikykite, riekėles sudėkite ant kepatmosios skardos su padažu ir baikite gaminti.

Kepimas ant grotelių

- Prieš maistą kepdami ant grotelių, jį apšlakstykite riebalais ir pabarstykite prieskoniais.
- Kepdami ant grotelių būtinai naudokite grilio prikaistuvį nuo mėsos varvančioms sultims surinkti.

























- Į riebalų surinkimo padėklą būtinai įpilkite šiek tiek vandens. Vanduo neleidžia riebalams degti, todėl neatsiranda nemalonaus kvapo ir dūmų. Kepant įpilkite daugiau vandens, nes jis išgaruoja.
- Įpusėjus gaminimo laikui maistą apverskite.
- Jei ant grotelių kepatė riebią paukštieną (žąsį), pradurkite odą, kad riebalai galėtų ištekėti.

Įkaitinimas

Jei reikia, orkaitę įkaitinkite iki 180 °C naudodami priverstinės oro cirkuliacijos funkciją. Tai sparčiausias būdas orkaitei įkaitinti.

Prieš pradėdami įkaitinimo ciklą, išimkite visus padėklus ir lentynas. Taip sutaupysite energijos ir orkaitė įkais greičiau.

Gaminimas. Kepimo lentelės

| Produktai | Funkcija | Svoris (kg) | Orkaitės lentynos padėtis nuo apačios | Gaminimas konvekcijai vykstant natūraliai | | Gaminimas konvekcijai vykstant priverstinai (naudojant ventiliatorių) | |
|-----------------------------------|---|-------------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---------------------------|
| | | | | Temperatūra (°C) | Gaminimo laikas (minutės) | Temperatūra (°C) | Gaminimo laikas (minutės) |
| MĖSA | | | | | | | |
| Veršienos kepsnys |  | 1 | 2 | 220-225 | 100-120 | 190 | 100-120 |
| Kepta jautiena |  | 1 | 1 | 220-225 | 40-50 | 190 | 40-50 |
| Kepta kiauliena |  | 1 | 2 | 220-225 | 100-120 | 190 | 100-120 |
| Keptas ėriukas |  | 1 | 1 | 220-225 | 100-120 | 190 | 100-120 |
| PAUKŠTIENA / ŽVĖRIENA | | | | | | | |
| Keptas zuikis |  | 1 | 2 | 200-maks. | 50-60 | 200-maks. | 50 |
| Keptas fazanas |  | 1 | 2 | 200-maks. | 60-70 | 200-maks. | 60 |
| Kepta kurapka |  | 1 | 2 | 200-maks. | 50-60 | 200-maks. | 50 |
| PAUKŠTIENA | | | | | | | |
| Keptas viščiukas |  | 1 | 2 | 220-225 | 80-90 | 190 | 70-80 |
| Keptas kalakutas |  | 1 | 2 | 220-225 | 100-120 | 190 | 90-110 |
| Kepta antis |  | 1 | 2 | 220-225 | 90-110 | 190 | 80-100 |
| ŽUVIS | | | | | | | |
| Kepta žuvis |  | 1 | 2 | 200 | 30-35 | 170-190 | 25-30 |
| Žuvies troškiny |  | 1 | 2 | 175 | 20-25 | 160-170 | 15-20 |
| Kepti makaronai | | | | | | | |
| Lazanja |  | 2,5 | 1 | 210-225 | 60-75 | 225-maks. | 30-40 |
| Makaronai su įdaru |  | 2,5 | 1 | 210-225 | 60-75 | 225-maks. | 30-40 |
| PICA |   | 1 | 2 | 225-maks. | 25-30 | 225-maks. | 20-25 |
| DUONA |   | 1 | 2 | 225-maks. | 20-25 | 220 | 20 |
| TEŠLAINIAI | | | | | | | |
| Paprasti sausainiai |   | | 2 | 190 | 15 | 170-190 | 15 |
| Trapios tešlos pyragai |   | | 2 | 200 | 20 | 190-200 | 20 |
| Pertepamas biskvitinis pyragaitis |   | 0,8 | 2 | 200 | 40-45 | 190-200 | 40-45 |

| Produktai | Funkcija | Svoris (kg) | Orkaitės lentynos padėtis nuo apačios | Gaminimas konvekcijai vykstant natūraliai | | | Gaminimas konvekcijai vykstant priverstinai (naudojant ventiliatorių) | |
|---------------------|----------|-------------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|---|---------------------------|
| | | | | Temperatūra (°C) | Gaminimo laikas (minutės) | | Temperatūra (°C) | Gaminimo laikas (minutės) |
| PYRAGAI | | | | | | | | |
| „Angelo“ pyragas | | 0,8 | 2 | 190 | 52 | | 170-190 | 45 |
| Vaisių pyragas | | 0,8 | 2 | 200 | 65 | | 190-200 | 65 |
| Šokoladinis pyragas | | 0,8 | 2 | 200 | 45 | | 190-200 | 45 |

Lentelėse pateiktos vertės (temperatūros ir gaminimo laiko) yra apytikrės – jos priklauso nuo kiekvieno žmogaus gaminimo įpročių. Lentelėje pateiktos vertės taikomos tik gaminant ant vienos lentynos. Jei gamindami naudojate orkaitės ventiliatorių ir daugiau nei vieną lentyną (kai lentynos dedamos 1 ir 3 arba 2 ir 4 lygiuose), gaminimo laikas bus maždaug 5–10 minučių ilgesnis.

Kepimo ant grotelių lentelės

| Produktai | Funkcija | Svoris (kg) | Orkaitės lentynos padėtis nuo apačios | Gaminimas konvekcijai vykstant natūraliai | | | Gaminimas konvekcijai vykstant priverstinai (naudojant ventiliatorių) | | |
|--|----------|-------------|---------------------------------------|---|---------------------------|--------|---|---------------------------|--------|
| | | | | Temperatūra (°C) | Gaminimo laikas (minutės) | | Temperatūra (°C) | Gaminimo laikas (minutės) | |
| | | | | | 1 pusė | 2 pusė | | 1 pusė | 2 pusė |
| MĖSA | | | | | | | | | |
| Kapotinis | | 0,50 | 3 | 225-maks. | 12-15 | 12-15 | 200 | 15 | 10 |
| Želėtainiai | | 0,15 | 3 | 200-225 | 5 | 5 | = | = | = |
| Pusė viščiuko (kiekviena pusė po 0,5 kg) | | 1 | 2 | 225 | 20 | 20 | = | = | = |
| ŽUVIS | | | | | | | | | |
| Upėtakis | | 0,42 | 3 | 225-maks. | = | = | 200 | 10 | 10 |
| Jūrų liežuvis | | 0,20 | 3 | 225-maks. | = | = | 200 | 7 | 7 |
| DUONA | | | | | | | | | |
| Skrudinta duona | | | 3 | 225-maks. | 2-3 | 2-3 | 200 | 2-3 | 2-3 |

Lentelėse pateiktos vertės (temperatūros ir gaminimo laiko) yra apytikrės – jos priklauso nuo kiekvieno žmogaus gaminimo įpročių. Be to, mėsos kepimo ant grotelių temperatūra ir laikas labai priklauso nuo mėsos storio ir asmeninių pomėgių.

Valymas ir priežiūra

⚠ PERSPĖJIMAS!

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

Prieš atlikdami bet kokius valymo veiksmus, prietaisą atjunkite nuo elektros maitinimo.

- Valykite naudodami šiltu muiluotu vandeniu arba atskiestu skystu plovikliu sudrėkintą audinį.
- Nenaudokite abrazyvinių arba koroziją sukeliančių produktų, produktų su chloru ir metalinių šveistukų.
- Nenaudokite degių medžiagų.
- Ant kaitlentės nepalikite rūgščių arba šarminių medžiagų (pvz., acto, druskos, citrinos rūgšties ir pan.).
- Mūvėkite virtuvines pirštines

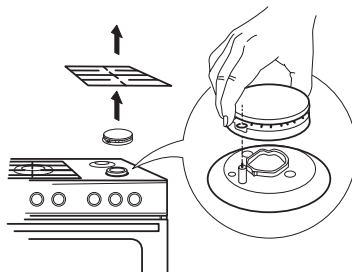
Nerūdijančio plieno paviršiai

- Valykite konkrečių komercinių produktų.

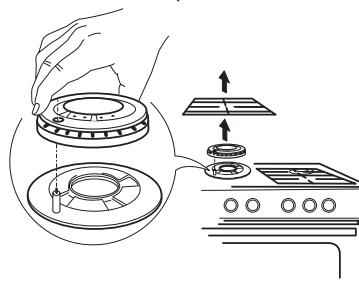
Degiklių valymas

Norėdami nuplauti kaitlentės degiklius, juos nuimkite nuo jiems skirtų vietų (1 ir 2 pav.) ir 10 minučių palaikykite karšto vandens ir neabrazyvino ploviklio tirpale. Nuvalę ir nuplovę degiklius, juos gerai nusausinkite. Būtinai įsitikinkite, ar angos neužsikimšusios. Šią operaciją rekomenduojama atlikti ne rečiau kaip kas savaitę arba prireikus.

Degiklius tinkamai sumontuokite: juos lėtai sukite, kad po degiklio dangteliu esančios keturios sritys užsifiksuotų purkštuko laikiklio vietoje (gerai sucentravus, degiklis šiek tiek nusileis ir užsifiksuos jam skirtoje vietoje).



1 pav.



2 pav.

Grotelių priežiūra

- Grotelėms susitepus, jas valykite kempine ir plovikliu.
- Prie degiklių esančių grotelių vietų spalva pakis. Tai visiškai normalu – taip nutinka dėl gamavimo metu esančios aukštos temperatūros.

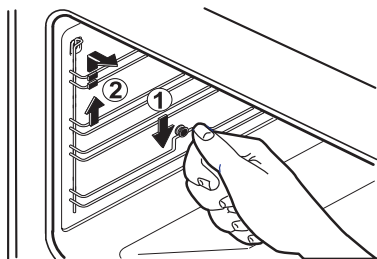
Orkaitės valymas

- Baigę gaminti, palaukite, kol orkaitė atvės, tad ją išvalykite, kad joje nesikauptų maisto likučių.
- Smarkiai prilipusiems nešvarumams nuvalyti naudokite orkaitės valymo produktą ir vadovaukitės ant pakuotės esančiomis instrukcijomis.
- Orkaitės išorę valykite kempine ir drungnu vandeniu.
- Nenaudokite abrazyvinių priemonių ar plieno vatos šveitiklių.
- Durelių stiklą valykite skystu plovikliu.
- Priedus plaukite kriauklėje naudodami

orkaitės valiklį.

Orkaitės lentynų laikiklių išėmimas

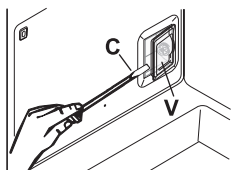
- Viduje: kad būtų lengviau nuvalyti lentynų laikiklius, juos galima ištraukti. Norėdami tai atlikti, išimkite visas lentynas ir ištraukite šoninius laikiklius (3 pav.).
- Kad šonines groteles galėtumėte geriau nuvalyti, jas galite ištraukti toliau aprašytu būdu:
 1. pirštą įkiškite paskutiniame tarpe ir groteles atlaisvinkite nuo jų laikiklio;
 2. jas pakelkite aukščiau ir ištraukite. Norėdami groteles įdėti, šiuos veiksmus atlikite atvirkštine tvarka.



3 pav.

Orkaitės lemputės pakeitimas

1. Orkaitę atjunkite nuo elektros.
2. Kaip aprašyta, ištraukite šonines groteles. Tada nuo lemputės lizdo nuimkite stiklinį apsauginį gaubtelį (V) jį pakeldami tarp gaubtelio ir orkaitės sienelės įkišdami atsuktuvą (C); pakeiskite lemputę. Prieš sumontuokite veiksmus atlikdami atvirkštine tvarka.

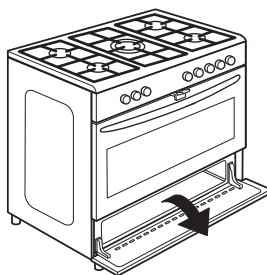


3. Lemputės pakeitimas (žr. pastabą).
4. Uždėkite lemputės gaubtelį.
5. Orkaitę prijunkite prie maitinimo.

PASTABA: naudokite tik 15 W 230 V, E-14 tipo, T300°C lemputes, kurių galima įsigyti įgaliotame techninės priežiūros centre.




SVARBU: orkaitės nenaudokite, kol nesumontavote lemputės gaubtelio.

Stalčiaus skyrius



Į stalčiaus skyrių (po orkaite) negalima dėti degių medžiagų arba plastikinių indų.

Ką daryti, jei...

| PROBLEMA | GALIMA PRIEŽASTIS | SPRENDIMAS |
|----------------------|---|---|
| Prietaisas neveikia. | Prietaisas neprijungtas prie elektros tinklo. | Gaminį prijunkite prie elektros tinklo. |
| Orkaitė neveikia. | Prietaisas neprijungtas prie elektros tinklo. | Gaminį prijunkite prie elektros tinklo. |
| | Orkaitės parinkimo rankenėlė pasukta į padėtį  . | Orkaitės parinkimo rankenėlę pasukite į gaminimo funkcijos padėtį. |
| | Orkaitės parinkimo rankenėlė pasukta į padėtį  . | Orkaitės parinkimo rankenėlę pasukite į gaminimo funkcijos padėtį. |
| Degiklis nedega. | Prietaisas neprijungtas prie elektros tinklo. | Gaminį prijunkite prie elektros tinklo. |
| | Uždaryta dujų linija. | Atidarykite dujų vamzdžio liniją arba dujų balioną. |
| | Degiklio angos užklijuotos arba nešvarios. | Degiklį nuvalykite (žr. paragrafą „Valymas ir priežiūra“). |
| | Degiklis blogai įstatytas jį nuvalius. | Degiklį tinkamai įstatykite (žr. paragrafą „Valymas ir priežiūra“). |
| | Degiklio dangtelis blogai uždėtas jį nuvalius. | Degiklio dangtelį tinkamai uždėkite jį nuvalę (žr. paragrafą „Valymas ir priežiūra“). |
| Degiklis užgęsta. | Uždegimo operacija atliekama per greitai. | Pakartokite uždegimo operaciją rankenėlę pasukdami į mažos liepsnos simbolio padėtį  . |

Prieš skambindami į įgaliotą techninės priežiūros centrą

1. Pamėginkite problemą pašalinti patys (žr. lentelę „Ką daryti, jei...“).
2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad pažiūrėtumėte, ar problema neišsisprendė.

Jei triktis išlieka atlikus pirmiau nurodytas patikras, kreipkitės į IKEA įgaliotą techninės priežiūros centrą.

Visada nurodykite:

- trikties tipą;
- tikslų orkaitės tipą ir modelį;
- įgalioto techninės priežiūros centro numerį (numeris, kuris yra po žodžio „Service“ duomenų plokštelėje), kuris yra gaminio galinėje dalyje;

SERVICE 0000 000 00000



- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

Dėl remonto kreipkitės į IKEA įgaliotą techninės priežiūros centrą.

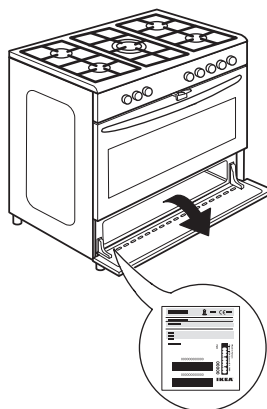
Jei nepaisysite šių instrukcijų, gaminio saugos ir kokybės lygis gali tapti žemesnis.

Techniniai duomenys

| | |
|---|---|
| Produkto tipas | Neintegruojama viryklė |
| Matmenys Plotis (mm) | 900 |
| Aukštis (mm) | 905-975 |
| Gylis (mm) | 600 |
| Orkaitės funkcijų skaičius | 8 |
| Didžiausio kepamojo padėklo plotas cm ² | 1590 |
| Viršutinis kaitinimo elementas W | 1400 |
| Apatinis kaitinamasis elementas W | 1560 |
| Grilio kaitinimo elementas W | 2000 |
| Ventiliatoriaus kaitinimo elementas W | 2755 |
| Aušinimo ventiliatorius W | 20 |
| Orkaitės lemputė W | 15 |
| Orkaitės ventiliatoriaus galia W | 20 |
| Bendroji galia W | 2820 |
| Produkto vardinių parametrų lentelė atitinka Komisijos deleguotą reglamentą (ES) Nr. 65/2014 | |
| Tiekėjo pavadinimas arba prekės ženklas | IKEA |
| Modelio identifikacija | GRILJERA 60316803, GRILJERA 80316802 |
| Energijos našumo indeksas | 104 |
| Energijos našumo klasė (mažiausios sąnaudos) | A |
| Energijos sąnaudos Standartinė funkcija (esant standartinėi įkrovai ir kaitinant viršuje bei apačioje) kWh / ciklas | 1,30 |
| Energijos sąnaudos Priverstinio oro srauto funkcija (esant standartinėi įkrovai ir kaitinant su priverstiniu oro srautu) kWh / ciklas | 0,95 |
| Orkaitės ertmių skaičius | 1 |
| Papildoma produkto informacija atitinka Komisijos deleguotą reglamentą (ES) Nr. 66/2014 | |
| Produkto svoris (kg) | 74 |

| | |
|---|--------------|
| Orkaitės karščio šaltinis | Elektrinis |
| Naudingasis tūris Matuotas išėmus visas šonines groteles ir katalizės plokštes (l) | 86 |
| Kaitlentės šaltinis | Dujos |
| Dujinių degiklių skaičius | 5 |
| 1 degiklio energijos našumas – priekinis kairysis: 3,0 kW | 58,0 |
| 2 degiklio energijos našumas – galinis kairysis: 1,8 kW | 59,0 |
| 3 degiklio energijos našumas – centrinis: 3,8 kW | 52,0 |
| 4 degiklio energijos našumas – priekinis dešinysis: 1,0 kW | nerikalingas |
| 5 degiklio energijos našumas – galinis dešinysis: 1,8 kW | 59,0 |
| Dujinės kaitlentės energijos našumas | 57,0 |

Techninė informacija pateikta duomenų lentelėje, kuri yra prietaiso stalčiaus viduje, ir energijos etiketėje.



Įrengimas

Šis prietaisas yra 1 klasės (neintegruojamas prietaisas).

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 pakuotės pagrindo nukelkite tik tada, kai ją ruošiatės įrengti.

Šis prietaisas nėra skirtas montuoti salelės tipo virtuvėje.

Baldo paruošimas

Virtuvės baldai, kurie liečiasi su orkaitė, turi būti atsparūs karščiui (min. 90 °C).

Atlikite visus spintelės pjovimo darbus ir išvalykite pjūvenas 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 stalčiaus viduje 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 neklokite aliuminio folijos.

Į karštos orkaitės vidų niekada nepilkite vandens – gali būti pažeista emalio danga.

Niekada nestumdykite ant orkaitės dugno

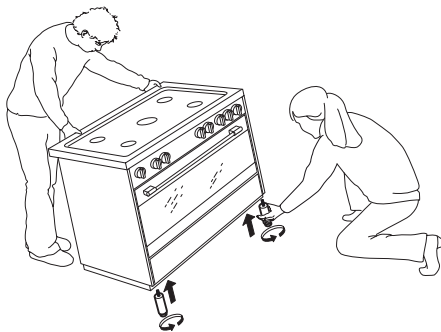
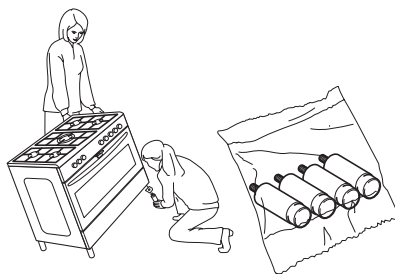
padėtų puodų ar prikaistuvių – gali būti pažeista emalio danga.

Pasirūpinkite, kad kitų prietaisų elektros laidai neliestų karštų orkaitės dalių ir jų neprispaustų orkaitės durelės.

Orkaitę visada saugokite nuo atmosferos veiksnių.

Kojelių montavimas

Prietaisas yra su 4 kojelėmis, kurias naudojant galima reguliuoti aukštį ir sulygiuoti su spintelėmis. Norėdami jas sumontuoti, prietaisą paverskite ir 4 kojeles įsukite į specialius sriegius kampuose (žr. 1 pav.).

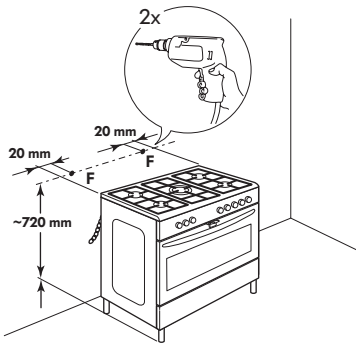


1 pav.

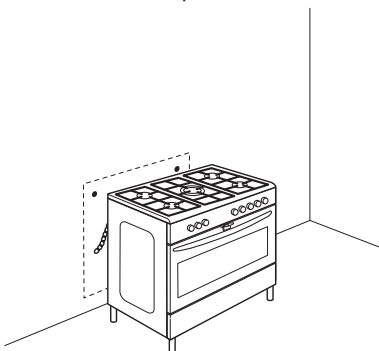
Viryklės pritvirtinimas prie sienos

⚠ PERSPĖJIMAS! Viryklę būtina pritvirtinti prie sienos.

Priedai tvirtinimui prie sienos nepridedami, nes įvairioms sienoms reikia skirtingų tipų tvirtinimo priedų. Naudokite jūsų namų sienoms ir prietaiso svoriui tinkamas tvirtinimo sistemas. Jei reikia daugiau informacijos, kreipkitės į specializuotą prekybos atstovą. Išgręžkite dvi skylės sienoje apytikriai 720 mm virš viryklės šonų apatinių kraštų ir 20 mm į vidų nuo jų (kaip pavaizduota 1 pav., nuoroda F), kad jas užstotų pati viryklė (žr. 2 pav.).

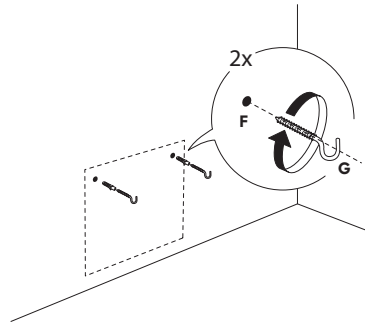


1 pav.



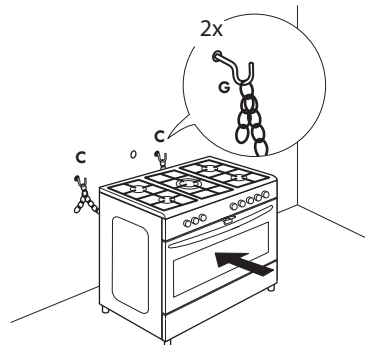
2 pav.

Įsukamą kablį G įkiškite į skylės F (3 pav.).



3 pav.

Ant kablo G užkabinkite grandinę, kaip pavaizduota 4 pav., nuoroda C.



4 pav.

PURKŠTUKŲ LENTELE

i I12H3B/P KATEGORIJA

| Naudojamų dujų tipas | Degiklio tipas | Purkštuko žymėjimas | Nominali šiluminė galia kW | Nominalus sunaudojimas | Sumažinta šiluminė galia kW | Dujų slėgis (milibarai) | | |
|---|---------------------|---------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------|-------|
| | | | | | | min. | nom. | maks. |
| GAMTINĖS DUJOS (metanas) G20 | galingasis degiklis | 135 (K) | 3,80 | 362 l/h | 1,60 | 17 | 20 | 25 |
| | spartusis | 117 (Y) | 3,00 | 286 l/h | 0,80 | | | |
| | pusiau spartusis | 98 (Z) | 1,80 | 171 l/h | 0,60 | | | |
| | atsarginis | 75 (X) | 1,00 | 95 l/h | 0,40 | | | |
| SUSKYSTINTOS NAFTOS DUJOS (butanas) G30 (propanas) G31 | galingasis degiklis | 98 (Ø) | 3,80 | 276 g/h | 1,60 | 25 | 30 | 35 |
| | spartusis | 88 (Ø) | 3,00 | 218 g/h | 0,80 | | | |
| | pusiau spartusis | 68 (Ø) | 1,80 | 131 g/h | 0,6 | | | |
| | atsarginis | 51 (Ø) | 1,00 | 73 g/h | 0,40 | | | |

| Naudojamų dujų tipas | konfigūracija Modelio 5 DEGIKLIAI | Nominali šiluminė galia kW | Nominalus bendrasis sunaudojimas | Oro kiekis (m ³), reikalingas 1 m ³ dujų sudeginti |
|-------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|---|
| G20 20 milibarų | 1 PB - 1 R - 2 SR - 1 AUX | 11,40 | 1085 l/h | 9,52 |
| G30/G31 30 milibarų | 1 PB - 1 R - 2 SR - 1 AUX | 11,40 | 829 g/h | 30,94 |

ELEKTROS MAITINIMAS: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Dujų prijungimas

⚠ PERSPĖJIMAS! Šį darbą turi atlikti kvalifikuotas technikas.

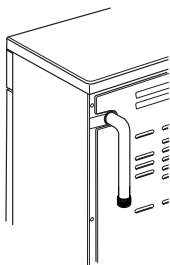
Informacijos apie dujų prijungimo instrukcijas rasite purkštukų lentelėje ir jūsų šalyje taikomame standarte.

Dujų tiekimo sistema turi atitikti galiojančias vietos taisykles.

Prietaisą prie dujų tiekimo tinklo arba dujų baliono reikia prijungti naudojant vietos reglamentus atitinkantį standų varinį, plieninį vamzdį arba guminę žarną.

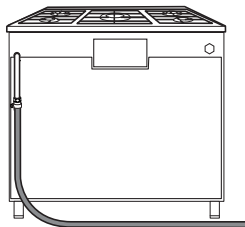
Maksimalus žarnos ilgis – 2 metrai.

Žarną reikia jungti tiesiai prie išėjimo lizdo (1 pav.), bet pirmiausiai reikia nuo prietaiso atjungti visus ilginamuosius kabelius.



1 pav.

i SVARBU: jei naudojama guminė žarna, ją reikia prijungti taip, kad ji neliestų jokių prietaiso galinės dalies ar virtuvės karštų dalių. Žarną reikia išvesti srityje, kurioje nėra jokių kliuvinių ir kur ją per visą jos ilgį būtų galima patikrinti (2 pav.).



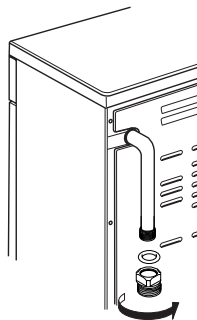
2 pav.

Prietaisą prijungus prie dujų tiekimo tinklo, naudodami muiluoatą vandenį patikrinkite, ar

nėra dujų nuotėkių.

Guminę žarną reikia prijungti taip, kaip pavaizduota 3, 4 ir 5 pav. ir laikantis vietos galiojančių reglamentų.

GALIOJA TIK PRANCŪZIJOJE: sumontuokite su prietaisų pateikiamą kūginį elementą (B).



3 pav.

Maksimalus guminės žarnos ilgis – 2 metrai. Tai turi būti standartinė žarną ir ją būtina pakeisti iki ant žarnos nurodytos datos.

i SVARBU: prieš atlikdami bet kokius priežiūros darbus, užsukite dujų tiekimo čiaupą.

Prijungimo išsami informacija pateikta purkštukų lentelėje.

Dujų reguliavimas

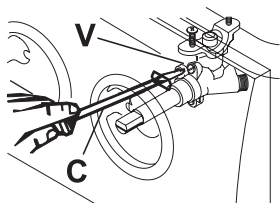
Reguliavimas

- Prieš atlikdami bet kokius reguliavimo veiksmus, prietaisą būtina atjungti nuo elektros tinklo.
- Atlikus bet kokius reguliavimo veiksmus, technikas turi uždėti visas plombas.
- Sumažinto galingumo (lėto virimo) reguliavimą galima vykdyti tik tuo atveju, jei degikliai naudojami su gamtinėmis dujomis, o jei degikliai naudojami su suskystintomis naftos dujomis, varžtą reikia iki galo užfiksuoti (jį sukant pagal laikrodžio rodyklę).
- Atlikti kaitlentės degiklio pirminio oro reguliavimo nereikia.

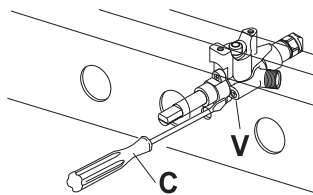
Čiaupai

Visi dujų čiaupai yra įkišamųjų kūgių tipo ir dujas praleidžia tik į vieną pusę. Sumažinto galingumo padėtį reguliuokite toliau aprašytu būdu.

- Įjunkite degiklį ir rankenėlę nustatykite į sumažinto galingumo padėtį (maža liepsna).
- Nutraukite čiaupo rankenėlę (A), kuri pritvirtinta tiesiog ją spaudžiant prie strypo.
- Jei čiaupe įrengtas liepsnos užgesimo įtaisas, reguliavimo varžtas (V) yra virš šerdies (4 pav.) arba jos šone (5 pav.).
- Patikrinkite, kad liepsna neužgestų rankenėlę greitai sukant nuo viso galingumo padėties į sumažinto galingumo padėtį.



4 pav.



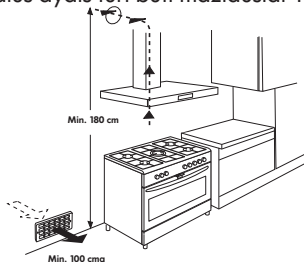
5 pav.

Dujiniai prietaisai

Šis prietaisas neprijungtas prie dūmų ištraukimo įrenginio. Jį reikia įrengti ir prijungti vadovaujantis galiojančiomis vietos įrengimo taisyklėmis. Ypatingą dėmesį būtina atkreipti į galiojančius standartus, susijusius su patalpos vėdinimu.

Patalpos vėdinimas

Šį prietaisą galima įrengti ir naudoti tik gerai vėdinamose patalpose, kaip tai nurodo galiojantys reglamentai, sienose turi būti angos arba turi būti įrengti specialūs kanalai, kad būtų užtikrintas natūralus arba automatinis vėdinimas – tada visą laiką pateks pakankamai oro, kad degimas ir panaudoto oro ištraukimas vyktų tinkamai. Jei patalpoje yra tik vienas dujinis prietaisas, virš jo būtina įrengti gartraukį, kad būtų užtikrintas natūralus arba tiesioginis panaudoto oro ištraukimas; gartraukio tiesaus vertikalaus kanalo ilgis turi būti mažiausiai dvigubai didesnis už skersmenį, o minimalus dydis turi būti mažiausiai 100 cm².



Kad į patalpą patektų pakankamai gryno oro, arti grindų lygio turi būti įrengta mažiausiai 100 cm² dydžio anga, vedanti tiesiai į lauką; pasirūpinkite, kad jos iš vidaus ar iš išorės neuždengtų jokie kliuviniai – tada degikliai tinkamai degs ir panaudotas oras bus reguliariai ištraukiamas; aukščio skirtumas išleidžiamosios angos atžvilgiu turi būti mažiausiai 180 cm.

Degimui būtino oro kiekis neturi būti mažesnis kaip 2 m³/h kiekvienam galios kW (bendra galia kW vienetais nurodytas prietaiso duomenų plokštelėje).

Visais kitais atvejais, kai toje pačioje patalpoje yra kitų prietaisų arba kai neįmanoma užtikrinti tiesioginį natūralų vėdinimą ir būtina įrengti automatinį netiesioginį natūralų vėdinimą, kreipkitės į kvalifikuotą specialistą, kad jis tiksliai laikydamasis galiojančių reglamentų įrengtų ir paruoštų galimą vėdinimo sistemą.

Degimo produktams išleisti negalima naudoti kitų prietaisų naudojamų dūmtakių.

i **SVARBU:** spintelių dangą turi būti pagaminta iš karščiui atsparios (min. 90 °C) medžiagos.

Elektros prijungimas

Prietaisą prie elektros tinklo reikia prijungti vadovaujantis galiojančiais standartais ir įstatymais.

Prieš prijungdami patikrinkite toliau nurodytus dalykus.


- Sistemos ir elektros lizdų srovės stiprumas amperais turi atitikti prietaiso maksimalų galingumą (žr. prie viryklės galinės dalies pritvirtintą duomenų etiketę).
- Lizde arba sistemoje turi būti tinkama įžeminimo jungtis, atitinkanti galiojančius standartus ir įstatymus. Jei bus nesilaikoma šių nurodymų, neprisiimsime jokios atsakomybės.
- Prietaisą įrengus, kištukas ir lizdas arba daugiapolis jungiklis turi būti pasiekiamas.

Jei jungiama prie tinklo su lizdu:

- prie maitinimo kabelio sumontuokite standartizuotą kištuką, tinkantį apkrovai, kuri nurodytas duomenų etiketėje. Prijunkite laidas užtikrindami, kad jų atitikimas yra toks, kaip pavaizduota toliau, ir **atminkite, kad įžeminimo laidas turi būti ilgesnis už fazių laidas:**

raidė L (fazė) = rudas laidas

raidė N (neutralus) = mėlynas laidas

simbolis  (įžeminimas) = žalias / geltonas laidas

- Maitinimo kabelis turi būti tokioje vietoje, kad jokia jo dalis neįkaistų iki 75 °C.
- Prijungimui nenaudokite adapterių ar šuntų, nes dėl jų gali atsirasti netinkamas kontaktas ir įvykti pavojingas perkaitimas.

Kai jungiate tiesiai prie tinklo:

- įrenkite daugiapolį jungiklį, pritaikytą prietaiso apkrovai, o minimalus tarptas tarp kontaktų turi būti 3 mm.
- Atminkite, kad jungiklis neturi atjungti įžeminimo laido.

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 (EEIA).
- Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimos neigiamos įtakos, kurią gali sukelti netinkamas gaminių išmetimas.
- Ant gaminių arba lydinčiuosiuose



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

Energijos taupymas

- Orkaitę įšildykite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminių aprašo lape esančioje gaminių lentelėje arba patiekalo recepte.
- Naudokite tamsias, juodu emaliu padengtas kepausias formas – tokios formos daug geriau sugeria karštį.
- Orkaitę išjunkite likus 10–15 minučių iki nustatyto gaminių laiko pabaigos. Patiekalai, kuriuos reikia ilgiau gaminti, toliau bus gaminami net ir išjungus orkaitę.
- Prietaiso kaitlentėje įrengti skirtingų dydžių degikliai. Naudokite prikaistuvius ir keptuves, kurių dugno skersmuo yra toks pat arba šiek tiek didesnis už degiklių skersmenį.

- Naudokite tik plokščiadugnius puodus ir keptuves.

| Degiklis | Maks. keptuvės skersmuo |
|---------------------|-------------------------|
| Galingasis degiklis | 240 mm |
| Spartusis | 220 mm |
| Pusiau spartus | 180 mm |
| Atsarginis | 140 mm |

- Jei įmanoma, gamindami prikaistuvius visada uždenkite dangčiais.
- Daržoves, bulves ir pan. gaminkite naudodami nedidelį kiekį vandens, kad gaminių laikas būtų trumpesnis.
- Jei naudosite slėginį puodą, bus sunaudojama dar mažiau energijos ir sutrumpės gaminių laikas.

Atitikties deklaracija

- Ši orkaitė gali būti naudojama maistui gaminti, ji atitinka Europos reglamentą (CE) Nr. 1935/2004 ir yra sukonstruota, pagaminta ir parduodama laikantis žemos įtampos direktyvos 2006/95/EB (kuri pakeičia 73/23/EEB ir vėlesnius papildymus) saugos reikalavimų, EMS direktyvos 2004/108/EB saugos reikalavimų ir direktyvos 2009/142/EB reikalavimų (pvz.: EEB 90/396).

Nuorodos į vietos reglamentas

Pagal įstatymą visus dujinius prietaisus turi įrengti ir prie dujų tiekimo tinklo prijungti įgalioti technikai. Įrengimą būtina atlikti vadovaujantis TRGI (techniniais dujų prijungimo reglamentais) ir (arba) TRF (techniniais skystų dujų reglamentais). Už netinkamą prietaiso įrengimą gali grėsti patraukimas baudžiamojon atsakomybėn. Savo pačių interesų ir saugumo sumetimais užtikrinkite, kad būtų laikomasi įstatymo.

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 patarsis 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.

- i** Siekiant, kad paslaugos būtų suteiktos greičiau, rekomenduojame naudoti konkrečius telefono numerius, išvardytus šiame vadove. Visada skambinkite tik konkretaus prietaiso, dėl kurio kreipiatės, buklete nurodytais numeriais.

Taip pat visada nurodykite **IKEA gaminio numerį (8 skaitmenų kodą) ir 12 skaitmenų garantinio aptarnavimo numerį, kuris nurodytas ant prietaiso duomenų plokštelės.**

- i** **IŠSAUGOKITE KASOS KVITĄ!**

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

Ar reikia daugiau pagalbos?

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

**BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN**

| | | |
|--|---|--------------|
| Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: | 026200311 | |
| 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 - 21.00 |
| | Lørdag | 9.00 - 18.00 |
| | (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk) | |

DEUTSCHLAND

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

ΕΛΛΑΔΑ

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

ESPAÑA

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

FRANCE

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

HRVATSKA

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

ÍSLAND

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

ITALIA

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

LIETUVIŲ

| | | |
|-------------------|----------------------------------|--------------|
| Telefono numeris: | (0) 520 511 35 | |
| Skambūčio 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 |
| | Zondag | gesloten |

NORGE

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

ÖSTERREICH

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

POLSKA

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

PORTUGAL

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

REPUBLIC OF IRELAND

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

ROMÂNIA

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

РОССИЯ

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

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

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

SLOVENSKO

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

SRBIJA

<http://www.ikea.com>

SUOMI

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

SVERIGE

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

UNITED KINGDOM

| | | |
|----------------|-----------------|--------------|
| Phone number: | 02076601517 | |
| Rate: | Local rate | |
| Opening hours: | Monday - Friday | 9.00 - 21.00 |

