

VÄRMA

PL

TR

RU

SK



Design and Quality
IKEA of Sweden



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



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



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




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


POLSKI 4
TÜRKÇE 30
РУССКИЙ 53
SLOVENSKY 79

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Czyszczenie i konserwacja	19
Opis urządzenia	8	Co zrobić, gdy ...	21
Pulpit sterujący	10	Dane techniczne	22
Codzienna eksploatacja	10	Instalacja	23
Tabele pieczenia	15	Podłączenie elektryczne	24
Tabele podgrzewania	17	Ochrona środowiska	26
Tabele rozmrażania	18	GWARANCJA IKEA	27

Informacje dotyczące bezpieczeństwa


 Prosimy uważnie przeczytać i zachować na przyszłość. Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.

 Symbol bezpieczeństwa. Ten symbol informuje o potencjalnym zagrożeniu dla zdrowia i życia użytkownika i osób trzecich.

Nieprzestrzeganie zaleceń przedstawionych w niniejszej instrukcji może prowadzić do niebezpieczeństwa. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała osób lub zwierząt oraz szkody materialne w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń i środków bezpieczeństwa.

Bardzo małe dzieci (do 3 lat) i małe dzieci (od 3 do 8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że znajdują się pod ciągłym

nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez doświadczenia lub odpowiedniej wiedzy, jedynie pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu na temat bezpiecznej eksploatacji i potencjalnych zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.

 **OSTRZEŻENIE!** W trakcie użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części mogą ulec silnemu nagrzaniu.

Należy uważać, aby nie dotykać grzałek.

Małe dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek ani wewnętrznych powierzchni urządzenia, ponieważ

można się poparzyć. Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu ze ściereczkami lub innymi łatwopalnymi materiałami do czasu ostygnięcia wszystkich komponentów urządzenia.

Nie należy podgrzewać ani stosować palnych materiałów wewnątrz lub w pobliżu kuchenki. Opary mogą spowodować zagrożenie pożarem lub wybuch. Zabrania się wyjmowania płytek ochronnych wlotów mikrofal znajdujących się z boku ścianki komory.

⚠ OSTRZEŻENIE: Wykonywanie przez osobę nieprzeszkoloną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal jest niebezpieczne.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do zabudowy. Nie należy go używać jako wolnostojącego.

Urządzenie przeznaczone jest do podgrzewania potraw i napojów. Suszenie produktów spożywczych lub tkanin oraz podgrzewanie podkładek rozgrzewających,

pantofli, gąbek, wilgotnych tkanin i podobnych produktów może grozić obrażeniami, zapłonem lub pożarem.

OSTROŻNIE: Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Urządzenia nie należy używać na zewnątrz.

W urządzeniu ani w jego pobliżu nie wolno przechowywać żadnych substancji palnych lub wybuchowych (np. pojemników z aerozolem), a także paliwa lub innych łatwopalnych materiałów: w razie przypadkowego uruchomienia urządzenia może dojść do pożaru.

Urządzenie nie powinno być instalowane przez dzieci. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżyły się do urządzenia w trakcie instalacji. Części opakowania (worki plastikowe, kawałki styropianu itd.) należy przechowywać z dala od dzieci w trakcie i po zakończeniu instalacji.

Podczas rozpakowywania oraz instalacji urządzenia należy stosować rękawice ochronne.

Przenoszenie i instalacja urządzenia powinny być wykonywane przez co najmniej dwie osoby.

OSTRZEŻENIE: Nie stosować przedłużaczy, przedłużaczy z kilkoma gniazdkami lub rozdzielaczy. Nie podłączać urządzenia do gniazdka, które może być zdalnie sterowane.

OSTRZEŻENIE: Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.

Urządzenie można używać tylko przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.

Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu, oleju lub alkoholu (np. rumu, koniaku, wina).

Nie pozostawiać urządzenie bez nadzoru zwłaszcza wtedy, gdy do gotowania używa się pojemników papierowych lub wykonanych z tworzyw sztucznych i innych łatwopalnych materiałów. Papier może się zwęglić lub zapalić, zaś niektóre rodzaje plastiku mogą się stopić podczas podgrzewania żywności.

Nie należy włączać urządzenia bez potraw w środku, jeśli wybrano funkcję mikrofal. Taka eksploatacja urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.

W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia należy umieścić w nim szklankę z wodą. Woda pochłania energię mikrofal i urządzenie nie ulegnie uszkodzeniu.

Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.

Nie należy używać urządzenia do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów lub innych palnych materiałów. Może to spowodować pożar.

OSTRZEŻENIE: Nie podgrzewać ani piec w urządzeniu potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Ciśnienie, jakie wytwarza się wewnątrz, może spowodować eksplozję pojemnika i uszkodzenie urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Gdy urządzenie jest używane w trybie Combi (łączonym), dzieci powinny używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wysoką temperaturę. Nie należy używać urządzenia do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez, gdyż mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.

Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej

temperaturze. Istnieje zatem ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką elektryczną. Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawiczek. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.

Jeśli materiał znajdujący się wewnątrz lub na zewnątrz urządzenia zapali się, należy trzymać drzwiczki zamknięte i wyłączyć urządzenie. Odłączyć przewód zasilający lub wyłączyć zasilanie na tablicy bezpiecznikowej lub wyłącznikowej.

Należy usunąć metalowe wiązania torebek papierowych lub plastikowych, zanim zostaną włożone do kuchenki.

Nie należy używać urządzenia do smażenia na oleju, ponieważ nie można kontrolować temperatury oleju.

OSTRZEŻENIE: Przegrzanie płynu ponad punkt wrzenia może nastąpić bez oznak wrzenia. W rezultacie gorący płyn może nagle wykipieć. Aby do tego nie dopuścić, należy:

1. Unikać używania pojemników o prostych ścianach i wąskich szybkach.

2. Wymieszać płyn przed wstawieniem naczynia do urządzenia i pozostawić w naczyniu łyżeczkę.

3. Po podgrzaniu należy odczekać chwilę, ponownie zamieszać, a następnie ostrożnie wyjąć naczynie z urządzenia.

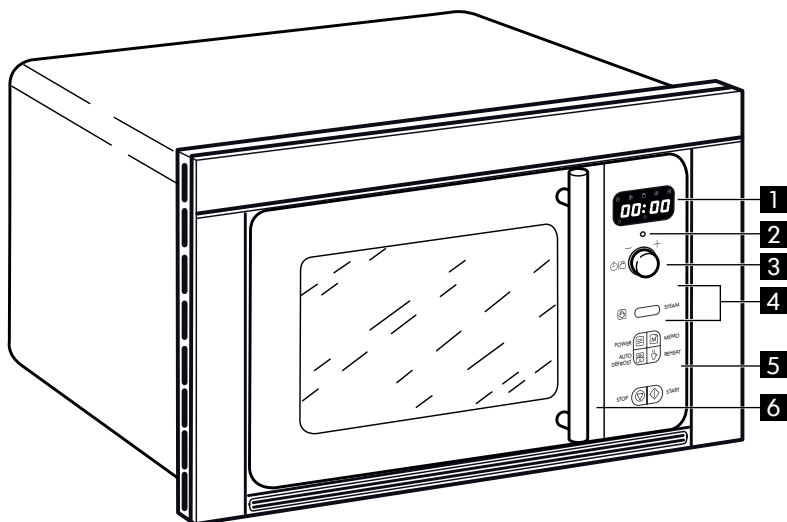
OSTRZEŻENIE: Po podgrzaniu potraw dla dzieci w słoiczku lub płynów w butelce dla niemowląt należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem.

OSTRZEŻENIE: Zabrania się zdejmowania wszystkich osłon. Należy okresowo sprawdzać, czy nie są uszkodzone uszczelki drzwiczek oraz miejsca w ich pobliżu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń należy zaprzestać korzystania z urządzenia, aż do czasu naprawy przez wykwalifikowanego technika serwisu.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.

OSTRZEŻENIE: Do czyszczenia szkła w drzwiczkach urządzenia nie stosować żadnych ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.

Opis urządzenia

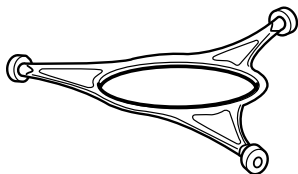


- 1** Wyświetlacz
- 2** Przycisk „Zegar”
- 3** Pokrętko regulacyjne

- 4** Funkcje
- 5** Przycisk „Stop/Start”
- 6** Drzwiczki

Akcesoria

Podstawka pod talerz
obrotowy



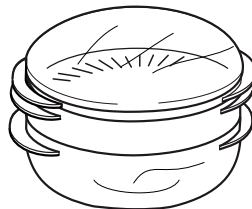
1x

Szklany talerz obrotowy



1x

Naczynie do gotowania na
parze



1x

Informacje ogólne

Na rynku dostępnych jest wiele różnorodnych akcesoriów. Przed ich zakupem należy upewnić się, czy nadają się do kuchenek mikrofalowych.

Przed użyciem naczyń/przyborów należy upewnić się, czy są one odporne na działanie wysokich temperatur i przepuszczają mikrofałe.

Po włożeniu żywności i akcesoriów do kuchenki mikrofalowej, należy sprawdzić czy nie stykają się z powierzchniami wewnętrznymi kuchenki.

Jest to szczególnie ważne w przypadku sprzętów wykonanych z metalu lub zawierających elementy metalowe.

W przypadku zetknięcia się metalowych elementów z wnętrzem pracującej kuchenki może dojść do powstania iskier, które mogą spowodować uszkodzenie kuchenki. Przed uruchomieniem kuchenki, należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.

Jeśli talerz obrotowy nie może się swobodnie obracać, należy użyć mniejszego naczynia.

Podstawka pod talerz obrotowy

Szklany talerz obrotowy należy stawiać na podstawce obrotowej. Na podstawce talerza obrotowego nie należy kłaść żadnych innych naczyń.

Zainstalować podstawkę pod talerz obrotowy wewnątrz kuchenki.

Szklany talerz obrotowy

Szklany talerz obrotowy należy stosować zawsze, niezależnie od sposobu gotowania. Służy on do zbierania kapiącego sosu oraz cząstek żywności, które mogłyby zabrudzić i zaplamieć wnętrze kuchenki.

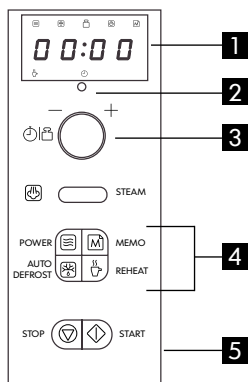
Szklany talerz obrotowy należy umieścić na jego podstawce.

Naczynie do gotowania na parze

Do gotowania produktów takich, jak ryby, warzywa i ziemniaki należy stosować naczynie do gotowania na parze z filtrem siatkowym.

Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.

Pulpit sterujący



- 1 Wyświetlacz
- 2 Przycisk „Zegar”
- 3 Pokrętło regulacji +/-
- 4 Przycisk wyboru „Select”
- 5 Przycisk „Start”

Codzienna eksploatacja

Zabezpieczenie przed uruchomieniem / blokada klawiszy

Zabezpieczenie przed uruchomieniem aktywuje się automatycznie po upływie jednej minuty od chwili, kiedy kuchenka znajdzie się w „trybie czuwania”. (Kuchenka znajduje się w trybie czuwania, gdy na wyświetlaczu widoczny jest zegar 24-godzinny lub gdy wyświetlacz jest wygaszony, jeżeli zegar nie został ustawiony).

Aby zwolnić blokadę, konieczne jest otworenie i zamknięcie drzwiczek, np. w celu włożenia potrawy do środka. W przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się napis „DOOR” (DRZWI).

Przerywanie lub zatrzymywanie gotowania

Wstrzymanie procesu gotowania:

Gotowanie można wstrzymać otwierając drzwiczki, aby sprawdzić, odwrócić lub wymieszać potrawę. Ustawienia kuchenki są zachowywane w pamięci przez 10 minut. Przerwanie procesu gotowania: Wyjąć potrawę, zamknąć drzwiczki i

nacisnąć przycisk „STOP”.

Aby kontynuować gotowanie, należy:

Należy zamknąć drzwiczki i jeden raz nacisnąć przycisk „Start”. Gotowanie będzie kontynuowane od momentu wstrzymania. Dwukrotne naciśnięcie przycisku „Start” zwiększa czas gotowania o 30 sekund. Przez 10 minut w odstępach co minutę sygnał dźwiękowy kuchenki będzie informował, że gotowanie zostało zakończone.

Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć przycisk „STOP” lub otworzyć drzwiczki.

UWAGA: Należy pamiętać, że jeśli po zakończeniu procesu gotowania drzwiczki zostaną otwarte, a następnie zamknięte, to ustawienia pozostaną zachowane tylko przez 60 sekund.

Minutnik

Z funkcji tej można korzystać, gdy należy zmierzyć dokładny czas, np. podczas gotowania jajek lub wyrastania ciasta przed jego pieczeniem itd.

1. Nacisnąć przycisk „Zegar”
2. Obrócić pokrętło regulacyjne, aby

ustawić żądany czas gotowania.

3. Nacisnąć przycisk „Start”.

Migające średniki oznaczają pracę minutnika.

Gdy minutnik zakończy odliczanie, rozlegnie się sygnał akustyczny.

Jedno naciśnięcie przycisku zegara wyświetli czas, jaki pozostał do odliczenia na minutniku. Wyświetlanie trwa 3 sekundy, po czym następuje powrót do wyświetlania czasu gotowania (jeśli gotowanie właśnie trwa). Aby zatrzymać minutnik, gdy działa on w tle innej funkcji, należy przywołać jego funkcję przyciskiem „Zegar”, a następnie zatrzymać go przyciskiem „Stop”.

Zegar

Po pierwszym włączeniu urządzenia lub po przerwie w dostawie prądu, wyświetlacz jest pusty. Jeżeli nie ustawimy zegara, wyświetlacz pozostanie pusty, aż do momentu ustawienia czasu gotowania.

1. Nacisnąć i przytrzymać (przez 3 sekundy) przycisk „Zegar”, aż zaczną migać cyfry z lewej strony (godziny).
2. Obrócić pokrętkę regulacyjną w celu ustawienia godzin.
3. Ponownie nacisnąć przycisk „Zegar”. (Migają dwie prawe cyfry (minuty)).
4. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić minuty.
5. Ponownie nacisnąć przycisk „Zegar”.

Zegar jest nastawiony i uruchomiony.

Aby wyłączyć wyświetlanie zegara po jego ustawieniu, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk „Zegar”, przytrzymać przez 3 sekundy, a następnie nacisnąć przycisk „Stop”.

Aby przywrócić wyświetlanie zegara, należy postępować zgodnie z procedurą podaną powyżej.

UWAGA: Podczas ustawiania zegara drzwiczki powinny być otwarte. Dzięki temu mają Państwo 10 minut na ustawienie zegara. Jeśli drzwiczki są zamknięte, na każdy krok jest 60 sekund.

Gotowanie i odgrzewanie za pomocą mikrofal

Funkcja ta jest przeznaczona do normalnego gotowania i odgrzewania potraw takich jak warzywa, ryby, ziemniaki i mięso.

1. Nacisnąć przycisk „Power” (Moc) w celu ustawienia mocy.
2. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić żądany czas gotowania.
3. Nacisnąć przycisk „Start”.

Po rozpoczęciu procesu gotowania (pieczenia):

czas gotowania można łatwo przedłużyć o kolejne 30-sekundowe okresy, naciskając przycisk „Start”.

Każde naciśnięcie zwiększa czas gotowania o 30 sekund.

Obracając pokrętkę regulacyjną, można również wydłużyć lub skrócić czas.

Naciskając przycisk wyboru „Select”, można przełączać między funkcją czas gotowania a funkcją poziomu mocy. Oba ustawienia można zmienić podczas gotowania przez przekręcenie pokrętki regulacji po dokonaniu wyboru.

Poziom mocy

Tylko mikrofale	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
Funkcja „Jet” (Szybkie podgrzewanie) (700 W)	Podgrzewanie napojów, wody, klarownych zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
600 W	Gotowanie ryb, warzyw, mięsa itp.
500 W	Gotowanie wymagające dużej dokładności, np. sosów z dużą zawartością białka, potraw, których głównymi składnikami są jaja i ser oraz do dogotowywania potraw duszonych.
350 W	Gotowanie gulaszu, roztopianie masła.
160 W	Rozmrażanie, zmiękczenie masła, serów.
90 W	Zmiękczenie lodów

Jet Start

Funkcja ta służy do szybkiego podgrzewania potraw zawierających dużo wody, np. klarowne zupy, kawa lub herbata.

1. Nacisnąć przycisk „Start”.

Funkcja ta uruchamia się automatycznie z pełną mocą mikrofal oraz czasem gotowania ustawionym na 30 sekund. Każde dodatkowe naciśnięcie zwiększa czas o kolejne 30 sekund. Po uruchomieniu funkcji, obracając pokrętko w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara można wydłużyć lub skrócić czas.

Rozmrażanie w trybie ręcznym

Ręczne rozmrażanie należy wykonać według procedury podanej w punkcie „Gotowanie i odgrzewanie za pomocą mikrofal”, nastawiając moc na 160 W. Należy regularnie sprawdzać potrawę.

Zamrożone potrawy, umieszczone w opakowaniach z folii plastikowej lub kartonowych można umieszczać bezpośrednio w kuchence, o ile opakowania nie mają metalowych części (np. metalowe zszywki).

Kształt opakowania wpływa na czas rozmrażania. Opakowania płytke rozmrażają się szybciej niż opakowania głębokie.

Należy oddzielać poszczególne kawałki, kiedy zaczynają się rozmrażać. Oddzielne kawałki szybciej się rozmrażają.

Zabezpieczyć niektóre części produktu niewielkimi kawałkami folii aluminiowej, jeżeli zaczynają się rozgrzewać (np. nóżki kurczaka lub skrzydełka).

Duże kawałki należy odwracać w połowie procesu rozmrażania.

Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne rozmrażają się lepiej, gdy je zamieszamy.

Zaleca się nie rozmrażać całkowicie produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia.

Czas dochodzenia, po rozmrażaniu, zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

Automatyczne rozmrażanie

Funkcja ta służy do rozmrażania mięsa, drobiu oraz ryb. Automatyczne rozmrażanie należy stosować, jeżeli waga netto zamrożonych produktów żywnościowych wynosi od 100 g do 2 kg.

Żywność należy zawsze położyć na szklanym talerzu obrotowym.

1. Nacisnąć przycisk „Automatyczne rozmrażanie” kilkakrotnie, aby wybrać rodzaj potrawy (patrz wewnętrzna ramka drzwiczek).
2. Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić wagę.
3. Nacisnąć przycisk „Start”.

Niektóre klasy produktów żywnościowych wymagają obrócenia w czasie rozmrażania.

W takim przypadku, kuchenka zatrzyma się i pojawi się informacja o konieczności dokonania wymaganej czynności.

Jeśli w czasie 2 minut drzwiczki urządzenia nie zostaną otwarte, kuchenka wznowi rozmrażanie.

W takim przypadku wyniki gotowania mogą być niewystarczające

- Otworzyć drzwiczki.
- Wykonać wymaganą czynność.
- Zamknąć drzwiczki i ponownie uruchomić urządzenie przyciskiem „Start”.

Funkcja ta wymaga podania wagi netto potrawy.

Potrawy mrożone:

Gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją „Gotowanie oraz podgrzewanie za pomocą mikrofal”

i, w celu rozmrożenia, ustawić moc 160 W.

Potrawy mrożone:

Jeśli temperatura żywności jest wyższa od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać mniejszą wagę żywności.

Jeśli temperatura żywności jest niższa od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać większą wagę żywności.

Produkt żywnościowy	Porady
Mięso (100 g - 2,0 kg)	Mięso mielone, kotlety, steki lub pieczenie.
Drób (100 g - 2,0 kg)	Kurczak w całości, w kawałkach lub filety.
Ryby (100 g - 2,0 kg)	Całe, steki lub filety.
W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w niniejszej tabeli, oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją „Gotowania i podgrzewania za pomocą mikrofal”, a do rozmrażania ustawić moc 160 W.	

Pamięć

Funkcja Pamięć pozwala na szybkie przywołanie wybranych ustawień lub kombinacji funkcji.

Funkcja Pamięć pozwala na zachowanie wszystkich wyświetlanych ustawień.

Korzystanie z zapisanych ustawień:

1. Nacisnąć przycisk „Memo”.
2. Nacisnąć przycisk „Start”.

Zapisywanie ustawienia w pamięci:

- Wybrać ustawienie.
- Zaprogramować ustawienia.
- Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk „Memo”, dopóki nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Ustawienie jest zachowane. Pamięć można przeprogramowywać dowolną ilość razy.

Po podłączeniu urządzenia do sieci po raz pierwszy lub po przerwie w dopływie prądu funkcja Memo zachowa jako ustawienia domyślne następujące dane: 2 minuty pracy przy pełnej mocy mikrofal.

Podgrzewanie napojów

Funkcja podgrzewania napojów pozwala szybko podgrzać 1-4 kubków napoju.

1. Kilkakrotnie nacisnąć przycisk „Podgrzewanie napojów”, aby wybrać żądaną ilość kubków do podgrzania.
 2. Nacisnąć przycisk „Start”.
- 1 kubek odpowiada 150 ml napoju.

Para

Funkcja służy do przygotowywania potraw takich jak warzywa i ryby.

W przypadku korzystania z tej funkcji należy zawsze stosować dołączone naczynie do gotowania na parze.

1. Naciskać kilkakrotnie przycisk „Para”, aby wybrać rodzaj potrawy. (Patrz tabela)
2. Przekręcić pokrętło regulacyjne, aby ustawić wagę żywności.
3. Nacisnąć przycisk „Start”.

Umieścić potrawę na siatce do gotowania na parze. Wlać 100 ml (1 dl) wody do

dolnej części naczynia do gotowania na parze. Przykryć pokrywką.

Naczynie do gotowania na parze zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku z mikrofalami.

Zabrania się używania go z jakkolwiek inną funkcją.

Użycie naczynia do gotowania na parze z inną funkcją może spowodować jego uszkodzenie.

Przed uruchomieniem kuchenki należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.

Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.

Produkt żywnościowy	Porady
Ziemniaki / Warzywa korzeniowe (150 g - 400 g)	Przygotować w takim samym rozmiarze. Pokroić warzywa na równe kawałki.
Warzywa (kalafior i brokuły) (150 g - 400 g)	Odczekać 1 - 2 minuty po gotowaniu.
Mrożone warzywa	Odczekać 1 - 2 minuty po gotowaniu.
Filety rybne (150 g - 400 g)	Ułożyć filety równomiernie na siatce do gotowania na parze. Cienkie części przekładać. Odczekać 1 - 2 minuty po gotowaniu.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie oraz jego dostępne elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotykać grzałek. Małe dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek ani wewnętrznych powierzchni urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Należy

uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu ze ściereczkami lub innymi łatwopalnymi materiałami do czasu ostygnięcia wszystkich komponentów urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Nie podgrzewać ani piec w urządzeniu potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach.

Ciśnienie, jakie wytwarza się wewnątrz, może spowodować eksplozję pojemnika i uszkodzenie urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Gdy urządzenie jest używane w trybie Combi (tączonym), dzieci powinny używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wysoką temperaturę.

OSTRZEŻENIE: Przegrzanie płynu ponad punkt wrzenia może nastąpić bez oznak wrzenia. W rezultacie gorący płyn może nagle wykipieć. Aby do tego nie dopuścić, należy:

1. Unikać używania pojemników o prostych ścianach i wąskich szyjkach.
2. Wymieszać płyn przed wstawieniem naczynia do urządzenia i pozostawić w naczyniu łyżeczkę.
3. Po podgrzaniu należy odczekać chwilę, ponownie zamieszać, a następnie ostrożnie wyjąć naczynie z urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Po podgrzaniu potraw dla dzieci w słoiczku lub płynów w butelce dla niemowląt należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem.

Tabele pieczenia

Czas potrzebny na ugotowanie wydłuża się wraz z ilością żywności. Podwójna ilość żywności wymaga w praktyce prawie dwukrotnie dłuższego czasu gotowania.

Im niższa temperatura początkowa, tym dłuższy czas gotowania. Żywność o temperaturze pokojowej gotuje się szybciej od tej, która została właśnie wyjęta z lodówki.

Jeżeli gotowana jest większa ilość tego samego produktu, np. ziemniaki w mundurkach, należy je rozmieścić pierścieniowo, aby uzyskać równomierny stopień ugotowania.

Niektóre produkty są pokryte skórką lub błonką, np. ziemniaki, jabłka i żółtka jajek.

Produkty takie powinny być nakłute widelcem lub wykałaczką, aby uwolnić ciśnienie wewnętrzne i zapobiec pęknięciu.

Mniejsze kawałki żywności gotują się szybciej niż duże, zaś jednorodne kawałki gotują się bardziej równomiernie od nieregularnych.

Mieszanie i obracanie potrawy to sposoby stosowane zarówno podczas gotowania tradycyjnego, jak i w kuchence mikrofalowej. Służą one szybkiemu rozprowadzeniu ciepła ku środkowi potrawy i uniknięciu rozgotowania na brzegach.

Jeśli gotujemy produkt o nieregularnym kształcie lub grubości, należy umieścić cieńszą część w kierunku środka talerza, gdzie zostanie rozgrzana najpóźniej.

Produkty zawierające dużo tłuszczu i cukru będą gotować się krócej od produktów zawierających dużo wody. Tłuszcz i cukier ogrzewają się do wyższej temperatury niż woda.

Po procesie gotowania należy zawsze przewidzieć czas dochodzenia. Czas dochodzenia zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

Rodzaj żywności	Ilość	Poziom mocy	Czas	Czas dochodzenia	Porady
Kurczak (w całości)	1000 g	700 W	18-20 min	5-10 min	Obrócić kurczaka w połowie gotowania. Sprawdzić, czy sos mięsny jest bezbarwny po zakończeniu gotowania.
Kurczak (filety lub kawałki)	500 g		8-10 min	5 min	Sprawdzić, czy sos mięsny jest bezbarwny po zakończeniu gotowania.
Bekon	150 g		3-4 min	1-2 min	Ułożyć na papierze kuchennym w 2 lub 3 warstwach i przykryć papierem kuchennym.
Warzywa (świeże)	300 g		3-4 min	1-2 min	Gotować pod przykryciem i dodać 2 łyżki soli.
Warzywa (mrożone)	250-400 g		3-4 min 5-6 min	1-2 min	Gotować pod przykryciem.
Ziemniaki w mundurkach	1 szt. 4 szt.		4-6 min 12-15 min	2 min 5 min	Nakłuć widelcem. (1 szt. = 250 g) Obrócić w połowie gotowania.
Mięso (pieczeń)	600-700 g	600 W	12-14 min	5 min	
Ryby (w całości)	600 g		8-9 min	4-5 min	Naciąć skórę i gotować pod przykryciem.
Ryby (steaki lub filety)	400 g		5-6 min	2-3 min	Umieścić cieńszymi częściami w stronę środka talerza. Gotować pod przykryciem.

Tabele podgrzewania

Podobnie jak podczas gotowania tradycyjnego, potrawa podgrzewana w kuchence mikrofalowej musi być doprowadzona do wrzenia. Najlepsze rezultaty uzyskamy, gdy grubsze kawałki umieścimy na brzegu talerza zaś cieńsze na jego środku. Cienkie plastry mięsa należy ułożyć jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie. Grubsze plastry, takie jak pieczeń i kiełbaski powinny być ułożone blisko siebie. Podczas podgrzewania wywarów lub sosów najlepiej je raz zamieszać, aby równomiernie rozprzodzić ciepło.

Gotowanie pod przykryciem pomaga w zatrzymaniu wilgoci w potrawie, zmniejsza rozpryskiwanie i skraca czas podgrzewania. Podczas podgrzewania zamrożonej żywności porcjowanej należy stosować się do instrukcji producenta podanych na opakowaniu. Potrawy, których nie daje się mieszać, np. zapiekanki, najlepiej jest podgrzewać, ustawiając moc 400-600 W. Odstawienie na kilka minut czasu dochodzenia zapewni równomierne rozprzodzenie ciepła wewnątrz potrawy.

Rodzaj żywności	Ilość	Poziom mocy	Czas	Czas dochodzenia	Porady
Danie na talerzu	300-450 g	700 W	3-5 min 4-5 min	1-2 min	Przykryć talerz
Ryż	2 dl 6 dl		1-2 min 3-4 min	1 min 2 min	Przykryć potrawę
Klopsiki	250 g		2 min	1-2 min	Podgrzewać bez przykrycia
Napoje	2 dl		1- 2 ¹ / ₂ min	1 min	Umieścić łyżeczkę metalową w naczyniu, aby nie dopuścić do przegrzania.
Zupa (klarowna)	2 ¹ / ₂ dl		2- 2 ¹ / ₂ min	1 min	Podgrzewać bez przykrycia w głębokim talerzu lub miseczce.
Zupy i sosy na bazie mleka	2 ¹ / ₂ dl		3-4 min	1 min	Nie napełniać naczynia powyżej 3/4 objętości. Zamieszać jeden raz podczas podgrzewania.
Hot dogi	1 szt. 2 szt.	600 W	1/2 - 1 min 1 1/2 min	1 min	
Lazania	500 g		5-6 min	2-3 min	

Tabele rozmrażania

Zamrożone potrawy, umieszczone w opakowaniach z folii plastikowej lub kartonowych można umieszczać bezpośrednio w kuchence, o ile opakowania nie mają metalowych części (np. metalowe zszywki). Kształt opakowania wpływa na czas rozmrażania. Opakowania płytke rozmrażają się szybciej niż opakowania głębokie. Należy oddzielać poszczególne kawałki, kiedy zaczynają się rozmrażać. Oddzielne kawałki szybciej się rozmrażają. Zabezpieczyć niektóre części produktu

niewielkimi kawałkami folii aluminiowej, kiedy zaczynają się rozgrzewać (np. nóżki kurczaka lub skrzydełka). Duże kawałki należy odwracać w połowie procesu rozmrażania.

Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne rozmrażają się lepiej, gdy je zamieszcza. Zaleca się nie rozmrażać całkowicie produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia.

Czas dochodzenia po rozmrażaniu zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

Rodzaj żywności	Ilość	Poziom mocy	Czas	Czas dochodzenia	Porady
Pieczeń	800 g 1000 g	Rozmrażanie (160 W)	20-22 min	10-15 min	Obrócić w połowie rozmrażania.
Mięso mielone	500 g		8-10 min	5 min	Obrócić w połowie rozmrażania. Oddzielić rozmrożone fragmenty.
Płaty, kotlety, steki	500 g		7-9 min	5-10 min	Obrócić w połowie rozmrażania.
Kurczak (w całości)	1200 g		25 min	10-15 min	Obrócić w połowie rozmrażania.
Kurczak (kawałki lub filety)	500 g		7-9 min	5-10 min	Obrócić/oddzielić w połowie rozmrażania. Udka i skrzydełka zawinąć w folię aluminiową, aby zapobiec ich przegrzaniu.
Ryba (w całości)	600 g		8-10 min	5-10 min	Obrócić w połowie odmrażania i osłonić ogon folią, aby zapobiec przegrzaniu.
Ryby (steiki lub filety)	400 g		6-7 min	5 min	Obrócić w połowie rozmrażania. Oddzielić rozmrożone fragmenty
Chleb	500 g		4-6 min	5 min	Obrócić w połowie rozmrażania.
Butki i buteczki	4 szt. (150-200 g)		1½-2 min	2-3 min	Rozmieścić pierścieniowo.
Owoce i jagody	200 g		2-3 min	2-3 min	Oddzielać podczas rozmrażania

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie jest zwykle jedyną wymaganą czynnością konserwacyjną.

Kuchenkę należy utrzymywać w czystości, aby nie niszczyć jej powierzchni, co ma negatywny wpływ na trwałość urządzenia oraz może prowadzić do ewentualnych niebezpiecznych sytuacji.

i WAŻNE: nie używać druciaków metalowych, preparatów czyszczących zawierających substancje ściernie, zmywaków z wełny stalowej, ostrych zmywaków itp. mogących uszkodzić panel sterujący oraz powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki. Należy używać gąbki i delikatnego detergentu lub ręcznika papierowego oraz środka do mycia okien w rozpylaczu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ręcznik papierowy. Kuchenki nie należy spryskiwać bezpośrednio.

Regularnie, a w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawę i wycierać dno kuchenki do czysta.

Kuchenkę zaprojektowano do pracy z talerzem obrotowym, umieszczonym w przeznaczonym nań miejscu.

i WAŻNE: nie należy uruchamiać kuchenki mikrofalowej, gdy talerz obrotowy został wyjęty, np. w celu oczyszczenia.

Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych, zewnętrznej i wewnętrznej powierzchni drzwiczek oraz otworu drzwiczek należy stosować delikatne detergenty, wodę i miękką szmatkę.

i WAŻNE: nie należy dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności wokół drzwiczek.

W przypadku trudnych do usunięcia plam należy przez 2 lub 3 minuty gotować w kuchence filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.

i WAŻNE: nie używać parowych urządzeń czyszczących do czyszczenia kuchenki mikrofalowej.

Nieprzyjemne zapachy wewnątrz kuchenki można wyeliminować poprzez wstawienie do kuchenki filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotowanie jej przez kilka minut.

Grzałka grilla nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń, ale sufit ponad nią może wymagać regularnego czyszczenia. Do czyszczenia należy użyć gąbki, ciepłej wody i detergentu. Jeśli grill nie jest używany regularnie, należy go włączać raz w miesiącu na 10 minut, aby wypalić wszelkie zabrudzenia.

Można myć w zmywarce

- Podstawkę pod talerz obrotowy.
- Szklany talerz obrotowy.
- Uchwyt do talerza Crisp.

Ostrożne czyszczenie

Talerz Crisp należy myć w wodzie, z łagodnym detergentem. Mocno zabrudzone miejsca można wyczyścić za pomocą gąbki do szorowania i łagodnego środka czyszczącego.

Zawsze przed myciem należy odczekać aż talerz Crisp wystygnie.

i WAŻNE: talerza Crisp nie należy zanurzać ani płukać w wodzie, gdy jest on gorący.

Szybkie schłodzenie może go uszkodzić.

i WAŻNE: nie używać zmywaków z wełny stalowej. Spowoduje to porysowanie powierzchni.

Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek ani wewnętrznych powierzchni urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu ze ściereczkami lub innymi łatwopalnymi materiałami do czasu ostygnięcia wszystkich

komponentów urządzenia.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności czyszczących lub konserwacyjnych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.

Do czyszczenia i konserwacji należy założyć rękawice ochronne.

Przed przeprowadzeniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub przed czyszczeniem należy zawsze upewnić się, że urządzenie ostygło.

OSTRZEŻENIE: Zabrania się zdejmowania wszystkich osłon. Należy okresowo sprawdzać, czy nie są uszkodzone uszczelki drzwiczek oraz miejsca w ich pobliżu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń należy zaprzestać korzystania z urządzenia, aż do czasu naprawy przez wykwalifikowanego technika serwisu.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.

OSTRZEŻENIE: Do czyszczenia szkła w drzwiczkach urządzenia nie stosować żadnych ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.

Co zrobić, gdy ...

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Zasilanie sieciowe lub urządzenie nie jest podłączone.	Sprawdzić bezpieczniki oraz upewnić się, czy nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
	Drzwiczki nie są zamknięte.	Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.
Żywność jest nagrzewane nierównomiernie.	Bardzo cienkie kawałki, takie jak np. końce skrzydełek nie zostały osłonięte.	Osłonić cieńsze fragmenty folią aluminiową.
	Żywność została podgrzana przy zbyt wysokim poziomie mocy.	Wybrać niższy poziom mocy.
	Talerz obrotowy został zatrzymany.	Sprawdzić, czy talerz obrotowy i jego podstawka znajdują się na swoim miejscu, oraz czy żywność jest ułożona centralnie i nie dotyka ścianek komory.
Potrawa nie obraca się.	Talerz obrotowy został zatrzymany.	Sprawdzić, czy talerz obrotowy i jego podstawka znajdują się na swoim miejscu, oraz czy dno komory jest czyste.

Serwis Techniczny

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym:

1. Sprawdzić, czy nie ma możliwości samodzielnego usunięcia problemu (rozdział „Co zrobić jeśli...”).
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy problem ustąpił.

Jeśli usterka nadal występuje po wykonaniu powyższych kontroli, należy skontaktować się z serwisem technicznym IKEA.

Należy podać:

- rodzaj usterki;
- dokładny typ i model urządzenia;
- numer serwisowy (numer podany za słowem „Service” na tabliczce znamionowej);
- dokładny adres;
- numer telefonu.

SERVICE 0000 000 00000

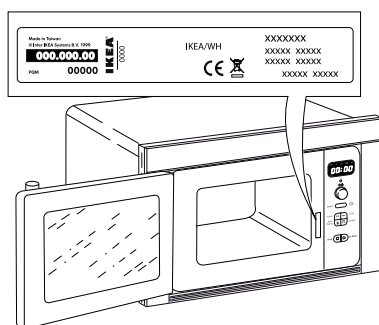


Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do działu obsługi klienta IKEA (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

Dane techniczne

Napięcie zasilania	230 V/50 Hz
Znamionowy pobór mocy	1100 W
Bezpiecznik	10 A (WB 13 A)
Moc wyjściowa	700 W
Wymiary zewnętrzne (wys. x szer. x gł.)	347x595x403
Wymiary wewnętrzne (wys. x szer. x gł.)	196x292x295

Dane techniczne podane są na tabliczce znamionowej znajdującej się wewnątrz urządzenia.



Dane próby wydajności grzewczej zgodne z normą IEC 60705.

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniki (IEC) ustaliła wzorzec podgrzewania, który służy do oceny wyników podgrzewania wszystkich kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

Próba	Ilość	Szacowany czas	Poziom mocy	Pojemnik
12.3.1	750 g	10 min	700 W	Pyreks 3.220
12.3.2	475 g	5 min	700 W	Pyreks 3.827
12.3.3	900 g	14 min	700 W	Pyreks 3.838
13.3	500 g	Automatyczne rozmrażanie		Umieścić na talerzu obrotowym

Instalacja

Montaż urządzenia

Instalując urządzenie należy przestrzegać załączonych oddzielnie instrukcji montażu.

Instalacja lub naprawa powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi miejscowymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.

Urządzenie nie powinno być instalowane przez dzieci. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżyły się do urządzenia w trakcie instalacji. Części opakowania (worki plastikowe, kawałki styropianu itd.) należy przechowywać z dala od dzieci w trakcie i po zakończeniu instalacji.

Podczas rozpakowywania oraz instalacji urządzenia należy stosować rękawice ochronne.

Przenoszenie i instalacja urządzenia powinny być wykonywane przez co

najmniej dwie osoby. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.

Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W razie problemów należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

Po rozpakowaniu urządzenia sprawdzić, czy drzwiczki zamykają się prawidłowo.

W razie problemów należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby wyjąć piekarnik z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez instalacją.

Podczas instalacji upewnić się, czy urządzenie nie stoi na przewodzie zasilającym.

Podłączenie elektryczne

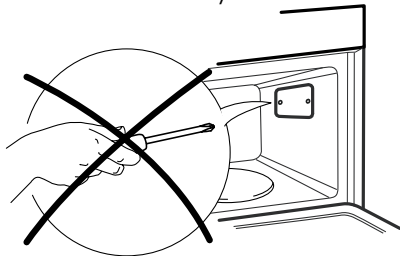
Przed podłączeniem

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Państwa mieszkaniu.

Tabliczka znamionowa znajduje się z przodu przy krawędzi piekarnika i jest widoczna przy otwartych drzwiczkach.

Zabrania się wyjmowania płytek ochronnych wlotów mikrofal znajdujących się z boku ścianki komory.

Zapobiegają one przedostawaniu się tłuszczu i cząstek żywności do kanałów wlotowych mikrofal.



Przed montażem sprawdzić, czy komora jest pusta. Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Sprawdzić, czy drzwiczki kuchni dokładnie przylegają do urządzenia po zamknięciu oraz czy wewnętrzna uszczelka drzwiczek nie jest uszkodzona. Opróżnić kuchenkę i oczyścić jej wnętrze przy pomocy miękkiej, wilgotnej ściereczki. Nie należy uruchamiać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub, gdy zostało uszkodzone, bądź spadło. Nie zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie. Przewód zasilający należy utrzymywać z dala od gorących powierzchni. Kontakt z takimi powierzchniami może spowodować porażenie prądem, pożar i inne zagrożenia.

Po podłączeniu

Kuchenkę można używać tylko przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.

Zgodnie z przepisami urządzenie musi być uziemione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała u osób lub zwierząt, ani za szkody materialne wynikłe z niespełnienia tego wymogu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy spowodowane

niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.

Nieprzestrzeganie zaleceń przedstawionych w niniejszej instrukcji może prowadzić do niebezpieczeństwa. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała osób lub zwierząt oraz szkody materialne w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń i środków bezpieczeństwa.

OSTROŻNIE: Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia.

Aby instalacja była zgodna z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, należy zamontować wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępnie między stykami wynoszącym 3mm.

OSTRZEŻENIE: Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.

Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód zasilający.

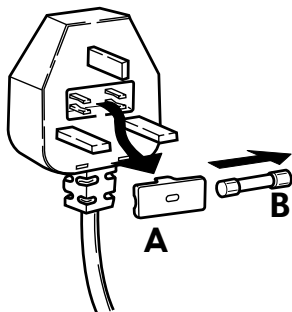
Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na taki sam. Wymiana przewodu powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. Nie należy uruchamiać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub, gdy zostało uszkodzone, bądź spadło. Nie zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie. Przewód zasilający należy utrzymywać z dala od gorących powierzchni. Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go bosą.

Jeśli urządzenie posiada wtyczkę, która nie pasuje do gniazdka w domowej instalacji elektrycznej, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem. Nie stosować przedłużaczy, przedłużaczy z kilkoma gniazdkami lub rozdzielaczy. Nie podłączać urządzenia do gniazdka, które może być zdalnie sterowane.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE TYLKO DLA WIELKIEJ BRYTANII I IRLANDII

Wymiana bezpiecznika

Jeśli przewód zasilający posiada wtyczkę z bezpiecznikiem BS 1363A 13 A, w przypadku konieczności jego wymiany, należy użyć bezpiecznika BS 1362 dopuszczonego przez ASTA i postępować zgodnie z poniższymi krokami:



1. Wyjąć osłonę bezpiecznika (A) i bezpiecznik (B).
2. Włożyć nowy bezpiecznik 13 A w osłonę.
3. Włożyć osłonę z bezpiecznikiem we wtyczkę.

WAŻNE: Po dokonaniu wymiany bezpiecznika należy ponownie włożyć

osłonę. Wtyczki nie można stosować w przypadku zagubienia osłony. Można ją użyć dopiero po zamontowaniu właściwej osłony zamiennej. Właściwą osłonę zamienną można zidentyfikować na podstawie kolorowej wkładki lub wytłoczonego na podstawie wtyczki słowa określającego kolor. Osłony zamienne są dostępne w lokalnym sklepie elektrycznym.

Tylko dla Republiki Irlandii

Często mają zastosowanie informacje podane dla Wielkiej Brytanii, ale stosowany jest również trzeci typ wtyczki z dwoma wtykami i bocznym wtykiem uziemiającym.

Gniazdo / wtyczka (dotyczy obu krajów)

Jeśli zamontowana wtyczka nie pasuje do gniazdka w domowej instalacji elektrycznej, należy skontaktować się z serwisem technicznym. Nie wolno próbować dokonywać wymiany wtyczki samodzielnie. Czynność ta musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami producenta i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

Ochrona środowiska

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♻️).

Należy w odpowiedzialny sposób pozbywać się materiałów opakowaniowych, przestrzegając miejscowych przepisów dotyczących utylizacji odpadów.

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu (♻️).


Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami.

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

Deklaracja zgodności

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do kontaktu z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zmieniła Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz wymogami ochrony określonymi w Dyrektywie nr 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej („EMC”).



Symbol  umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie może być traktowany jak odpad z gospodarstwa domowego. Należy oddać go do właściwego punktu zbiórki surowców wtórnych zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Urządzenie należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami dot. usuwania odpadów i ochrony środowiska. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający, aby uniemożliwić ponowne podłączenie urządzenia do sieci.

GWARANCJA IKEA

Ile trwa okres gwarancji IKEA?

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

Jakie urządzenia nie podlegają 5 letniej gwarancji IKEA?

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

Kto wykonuje usługi serwisowe?

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

Co obejmuje gwarancja?

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

Jakie działania podejmuje IKEA w celu rozwiązania problemu?

Wyznaczony przez IKEA serwis bada produkt i decyduje, według własnego uznania, czy jest on objęty niniejszą gwarancją. W razie uznania, że produkt jest objęty gwarancją,

serwis IKEA lub Autoryzowany Serwis Techniczny decyduje, według własnego uznania, czy naprawić wadliwy produkt czy wymienić go na taki sam lub porównywalny produkt.

Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?

- Zwykłego zużycia.
- Uszkodzenia umyślnego lub wynikającego z niedbalstwa, uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, nieprawidłową instalacją lub podłączeniem do niewłaściwego źródła napięcia, uszkodzenia spowodowanego reakcją chemiczną lub elektrochemiczną, rdzą, korozją lub uszkodzeniem w wyniku działania wody, w tym uszkodzenia spowodowanego nadmiarem wapnia w wodzie z instalacji wodociągowych oraz uszkodzenia spowodowanego anomaliami pogodowymi.
- Materiałów eksploatacyjnych, w tym baterii i lamp.
- Części niefunkcjonalnych i dekoracyjnych, niemających wpływu na normalne użytkowanie urządzenia, w tym rys oraz ewentualnych przebarwień.
- Przypadkowych uszkodzeń spowodowanych przez obce ciała lub substancje, czyszczenie lub przepychanie filtrów, systemów odprowadzania wody lub szufłał na proszek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztućce, rur zasilających i odwadniających, uszczeltek, lampek oraz ich pokryw, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów. Odstępstwem od tego jest przypadek, gdy można udowodnić, że uszkodzenia powstały wskutek błędu podczas produkcji.
- Przypadków, w których nie stwierdzono usterek w trakcie wizyty technika.
- Napraw niewykonanych przez wyznaczony przez IKEA serwis lub Autoryzowany Serwis Techniczny bądź

przypadków niezastosowania części oryginalnych.

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

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

Zastosowanie przepisów prawa krajowego

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

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

Obszar obowiązywania

W przypadku urządzeń zakupionych

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

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

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

Kontakt z działem obsługi klienta

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

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

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

Punkty serwisowe wyznaczone przez IKEA



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



W celu zapewnienia Państwu szybkiej obsługi serwisowej należy korzystać z telefonów serwisowych, które są podane na ostatniej stronie gwarancji. W przypadku kontaktu z punktem

serwisowym prosimy o wybranie numeru podanego w broszurze dołączonej do danego urządzenia. Prosimy również o podanie numeru artykułu IKEA (ośmiocyfrowy kod) oraz dwunastocyfrowego numeru serwisowego, które znaleźć można na jego tabliczce znamionowej.



PROSIMY O ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU!

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

Czy potrzebujecie Państwo dodatkowej pomocy?

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

İçindekiler

Güvenlikle İlgili Bilgiler	30	Temizlik ve bakım	45
Ürün tanıtımı	34	Servis çağırmadan önce	47
Kontrol paneli	36	Teknik veriler	48
Günlük kullanım	36	Kurulum	49
Pişirme tabloları	41	Elektrik bağlantısı	50
Yeniden ısıtma tabloları	43	Çevre ile ilgili konular	52
Buz çözme tabloları	44		

Güvenlikle İlgili Bilgiler

⚠ Dikkatle okuyun ve gelecekte başvurmak üzere muhafaza edin.

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

⚠ Bu, güvenlik uyarısı sembolüdür.

Bu sembol, sizin veya başkalarının yaralanmasına veya ölümüne neden olabilecek potansiyel tehlikelere karşı sizi uyarır.

Bu talimatlara uyulmaması risklere yol açabilir. Üretici firma, bu tavsiyelere ve uyarılara uyulmamasından kaynaklanacak insan veya hayvan yaralanmalarından veya eşyaların hasar görmesinden sorumlu tutulamaz.

Çok küçük (0-3 yaş) ve küçük çocuklar (3-8 yaş), devamlı gözetim altında tutulmadığı sürece cihazdan uzak tutulmalıdır.

Yaşı 8 veya daha üstü olan çocuklar ve kısıtlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteye sahip olan veya yeterli bilgi ve deneyimi olmayan kişiler, bu cihazı sadece gözetim altında olduklarında veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda bilgilendirildikten ve olabilecek tehlikeleri anladıktan sonra kullanılabilir. Çocukların cihazla oynaması kesinlikle yasaklanmalıdır. Temizlik ve kullanıcının yapması gereken bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

⚠ UYARI! Cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım esnasında sıcak olabilir.

Isıtıcı elemanlara dokunulmaması için dikkatli olunmalıdır.

Küçük çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

Kullanım sırasında ve sonrasında, cihazın ısınan parçalarına

veya iç yüzeyine dokunmayın – yanma riski vardır. Tüm parçalar tamamen soğumadan, cihazın giysilerle veya diğer yanabilir maddelerle temas etmesine izin vermeyin.

Fırının içinde veya yanında yanıcı maddeler ısıtmayın ve kullanmayın. Duman, yangın tehlikesi oluşturabilir veya patlamaya neden olabilir. Fırının iç kısmındaki kenarda bulunan mikrodalga giriş koruma levhasını çıkarmayın.

⚠ UYARI! Mikrodalga enerjisine karşı koruma sağlayan kapağın çıkarılmasını gerektiren herhangi bir servis veya onarım işleminin yetkin olmayan bir kişi tarafından yapılması tehlikelidir. Cihaz sadece evde pişirme amaçlı kullanım için tasarlanmıştır.

Bu cihaz, ankastre kullanım için tasarlanmıştır. Bağımsız bir ünite olarak kullanmayın.

Bu cihaz, yiyecekleri ve içecekleri ısıtmak için tasarlanmıştır.

Yiyeceklerin veya giysilerin kurutulması ve elektrikli battaniyelerin, terliklerin, süngerlerin, ıslak bezlerin ve benzeri eşyaların ısıtılması

yaralanma, alev alma veya yangın riski yaratabilir.

DİKKAT: Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılabilecek şekilde tasarlanmamıştır.

Cihazı dış mekanda kullanmayınız.

Aerosol kutuları gibi patlayıcı veya yanıcı maddeleri ve benzin ya da diğer yanıcı malzemeleri cihazın içinde veya yakınında muhafaza etmeyin, kullanmayın veya koymayın; cihaz kazara çalıştırıldığında bir yangın çıkabilir.

Montaj işlemlerini çocuklar yapmamalıdır. Cihazın montajı esnasında çocukları uzak tutun. Ambalaj malzemelerini (plastik poşetler, polistiren parçalar, vs.), cihazın montajı esnasında ve sonrasında çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.

Ambalajdan çıkartma ve montaj işlemlerinin tamamı için koruyucu eldiven kullanın.

Cihaz, iki veya daha fazla kişi ile kaldırılmalı ve monte edilmelidir.

UYARI: Uzatma kabloları, çoklu prizler veya adaptörler kullanmayın. Cihazı, uzaktan

kumanda ile kontrol edilen bir prize bağlamayın.

UYARI: Elektrik kablosu yerine takıldıktan sonra, cihazın fişini elektrik prizine takmak için yeterli uzunlukta olmalıdır.

Cihaz sadece, kapısı sıkıca kapatılmışsa çalıştırılabilir.

Aşırı ısınmış yağlar ve sıvı yağlar kolaylıkla alev alırlar. Bol yağ, sıvı yağ veya alkol (rom, konyak, şarap) içeren yiyecekleri pişirirken daima dikkatli olunuz.

Özellikle pişirme işleminde kağıt, plastik veya diğer yanıcı maddeler kullanılıyorsa, cihaz çalışırken asla denetimsiz halde bırakmayın. Yiyecekleri ısıtırken kağıt kömürleşebilir veya yanabilir ya da bazı plastikler eriyebilir.

Mikrodalga özelliğini kullanırken, cihaz içerisinde yiyecek olmadan çalıştırılmamalıdır. Bu şekilde kullanım, cihaza zarar verebilir.

Zarar görmemesi için içine bir bardak su koyunuz. Su, mikrodalga enerjisini emecek ve cihaz zarar görmeyecektir.

Yiyecek kurutma esnasında cihazı asla denetimsiz bırakmayınız.

Kumaş, kağıt, baharat, bitki, tahta, çiçek, meyve veya diğer

yanıcı maddeleri kurutmak için cihazı kullanmayınız. Yangın çıkabilir.

UYARI: Cihazın içinde, kapağı kapalı olan kavanozları veya kapları ısıtmayın ve pişirmeyin. İçerisinde oluşacak basınç, bu kapların patlamasına neden olarak cihaza zarar verebilir.

UYARI: Cihaz kombinasyon modunda kullanılıyorsa, cihazın yaydığı sıcaklıktan ötürü çocuklar, cihazı sadece bir yetişkinin kontrolünde kullanmalıdır.

Cihazı, kabuklu veya kabuksuz olarak fırına konan yumurtalar, ısıtılma işlemi tamamlandıktan sonra dahi patlayabileceğinden, bunları ısıtmak veya pişirmek için kullanmayınız.

Yemek pişirirken alkollü içecekler kullanılıyorsa (örn. rom, konyak, şarap), alkolün yüksek sıcaklıklarda buharlaştığını unutmayın. Bunun sonucunda alkolden çıkan buharlar, elektrikli ısıtma parçasıyla temas etmesi halinde alev alır.

Sıcak parçalara dokunmamak için dikkatli olarak, fırın tepsilerini ve aksesuarları fırın eldivenleriyle çıkarmaya özen gösterin.

Eğer fırının içinde veya dışındaki

maddeler tutuşursa veya duman görülürse, kapağını kapalı tutun ve cihazı kapatın. Elektrik kablosunu prizden çıkarın veya sigorta veya şalter panelinden elektriği kesin.

Yiyecek paketlerini fırına yerleştirmeden önce kağıt veya plastik paketlerdeki ambalaj bağlarını çıkarınız.

Cihazı, yağ sıcaklığı kontrol edilemeyeceğinden kızartma işlemleri için kullanmayınız.

UYARI: Fokurtu oluşmasa da, sıvıların kaynama noktasından fazla ısınması olasıdır. Bu durum, ısınan sıvının aniden taşmasına neden olabilir. Bu olasılığın önüne geçmek için şu adımları izlemelisiniz:

1. Kenarları düz ve ağız dar olan kapları kullanmaktan sakının.
2. Kabı cihaza koymadan önce, sıvıyı bir çay kaşığıyla karıştırın ve çay kaşığını fırına girecek kabın içerisinde bırakın.
3. Isıttıktan sonra bir süre cihazın içinde bırakın ve dikkatlice çıkarmadan önce tekrar karıştırın.

UYARI: Bebek biberonlarını ve kavanozlardaki bebek mamalarını (katı veya sıvı) ısıttıktan sonra bebeğe vermeden önce, muhakkak

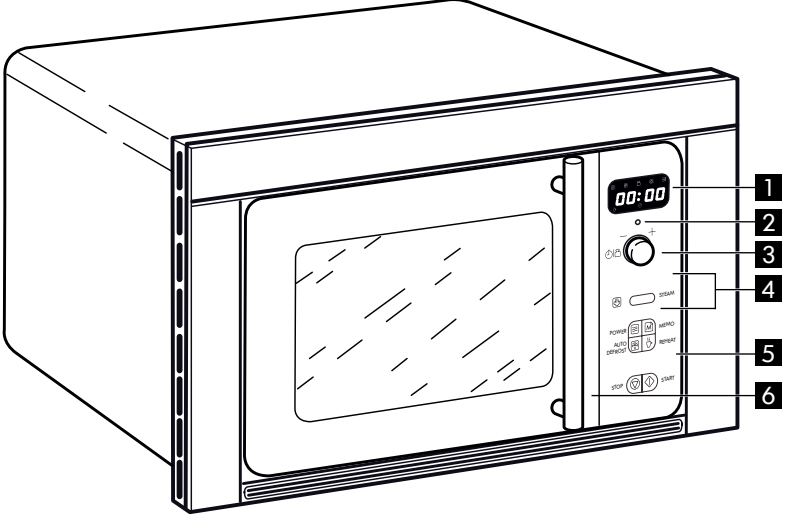
çalkalayıp sıcaklığını kontrol ediniz.

UYARI: Hiçbir kapağı çıkarmayın. Kapak contalarının ve kapak conta bölgelerinin hasar görüp görmediğini düzenli olarak kontrol edin. Eğer bu kısımlar herhangi bir şekilde hasar görmüşse cihazı, kalifiye servis teknisyeni tarafından onarılmadan çalıştırmayın.

UYARI: Asla buharlı temizleme cihazları kullanmayın.

UYARI: Cihazın kapak camını temizlemek amacıyla sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar camın bozulmasına neden olabilir.

Ürün tanıtımı

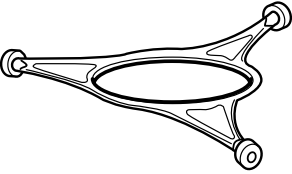


- 1 Gösterge
- 2 Saat Düğmesi
- 3 Ayar düğmesi

- 4 Fonksiyonlar
- 5 Durdurma/Başlatma düğmesi
- 6 Kapak

Aksesuarlar

Döner destek



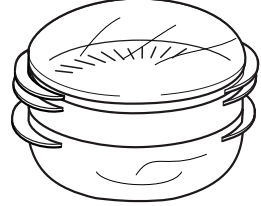
1x

Döner cam tepsi



1x

Buhar kabı



1x

Genel Açıklamalar

Piyasada çok sayıda aksesuar mevcuttur. Satın almadan önce, mikrodalga kullanımı için uygun olduğundan emin olun.

Fırın içerisinde kullanacağınız kapların ısıya dayanıklı olduğundan ve mikrodalga ışınlarıyla aşırı ısınmadığından emin olun.

Mikrodalgaya koyduğunuz yiyecek ve aksesuarların fırının iç kısmına değmediğinden emin olun.

Bu, özellikle de aksesuarların metal veya metal parçacıklarından oluştuğu durumlarda önemlidir.

Şayet mikrodalga fırın çalışmakta iken metal içeren aksesuarlar fırının iç kısmı ile temas ederse, kıvılcım çıkabilir ve mikrodalga zarar görebilir. Fırını çalıştırmadan önce, döner tepsinin serbestçe dönüyor olduğundan daima emin olun.

Eğer döner tepsi serbestçe dönmüyorsa, daha küçük bir kap kullanmalısınız.

Döner destek

Döner cam tepsinin altındaki döner desteği kullanın. Döner desteği üzerine başka herhangi bir mutfak aleti koymayın. Döner desteği fırına oturtun.

Döner cam tepsi

Tüm pişirme yöntemleri için döner cam tepsiyi kullanın. Fırının iç kısmını kirletmemesi için taşan suları ve yiyecek parçacıklarını tutacaktır.

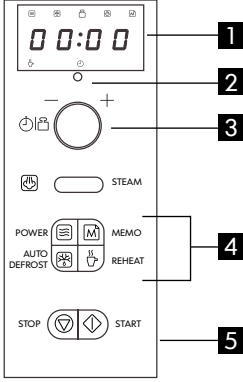
Döner cam tepsiyi döner destek üzerine oturtun.

Buhar kabı

Süzgeçli buhar kabını, balık, sebze ve patates gibi yiyecekler için kullanın.

Yiyeceği daima döner cam tepsinin üzerine yerleştirin.

Kontrol paneli



- 1 Gösterge
- 2 Saat düğmesi
- 3 +/- düğmesi
- 4 Seçme düğmesi
- 5 Başlat tuşu

Günlük kullanım

Başlatma koruması / Tuş kilidi

Fırın "stand by" (bekleme) konumuna girdikten bir dakika sonra bu otomatik güvenlik fonksiyonu aktif hale gelir. (24 saatlik zaman biçimi görüntülendiğinde ya da saat ayarlı olmadığı takdirde göstergede değer görüntülenmiyorsa fırın "stand by" konumundadır).

Fırın kapağı emniyet kilidi devreye girmeden önce açılıp kapatılmalıdır, ör. içine yiyecek koyma. Aksi takdirde gösterge "DOOR" (Kapak) mesajını görüntüleyecektir.

Pişirmeye ara verme veya sonlandırma

Pişirmeye ara vermek için:

Kontrol etmek amacıyla pişirmeye ara verilebilir, kapağı açarak yiyeceği çevirip karıştırabilirsiniz. Ayarlanan değerler 10 dakika boyunca geçerli olacaktır. Şayet pişirmeye devam etmek istemiyorsanız:

Yiyeceği çıkarın, kapağı kapatın ve STOP (Durdur) düğmesine basın.

Pişirmeye devam etmek için:

Kapağı kapatın ve Start/Başlat düğmesine

bir kez basın. Pişirme işlemi, kaldığı yerden devam edecektir.

Start/Başlat düğmesine iki kez basılması süreyi 30 saniye uzatacaktır.

Pişirme işlemi sonlandığında dakikada bir kez olmak üzere 10 dakika süresince bir bip sinyali verilecektir.

Sinyali iptal etmek için STOP/DURDUR tuşuna basın veya fırının kapağını açın.

NOT: Fırının kapağının açılması halinde fırın ayarlanmış değerleri yalnızca 60 saniye muhafaza edecek ve pişirme işlemi sonlandığında kapanacaktır.

Mutfak Zamanlayıcısı

Bu fonksiyonu yumurta pişirmek veya fırına vermeden önce hamurun kabarmasını beklemek gibi çeşitli amaçlar için uygun süreyi ayarlama konusunda mutfak zamanlayıcısına ihtiyaç duyduğunuzda kullanınız.

1. Saat düğmesine basınız.
 2. Bekleme süresini ayarlamak için ayar düğmesini çevirin.
 3. Start (Başlat) düğmesine basın.
- Yanıp sönen çubuklar zamanlayıcının

çalıştığını gösterir.

Zamanlayıcı geri sayımı sona erdiğinde sesli bir sinyal duyulacaktır.

Saat düğmesine bir kez basıldığında zamanlayıcıda ne kadar zaman kaldığı görüntülenir. Bu değer 3 saniye süreyle görüntüledikten sonra pişirme süresi görüntülenmeye devam eder (eğer o anda pişirme yapıyorsanız). Başka bir fonksiyonun arka planında çalışıyorsa zamanlayıcıyı durdurmak için önce Clock (Saat) düğmesine basarak ön plana almanız ve Stop (Durdur) düğmesine basarak durdurmanız gerekir.

Saat

Cihaz ilk kez fişe takıldığında veya bir elektrik kesintisinden sonra, ekran boş olarak belirir. Eğer saat ayarlanmamışsa, bir pişirme süresi ayarlanıncaya kadar gösterge boş olarak kalır.

1. Sol taraftaki dijital rakam (saat hanesi) yanıp sönmüceye kadar Saat düğmesine basın (3 saniye).
2. Saati ayarlamak için ayar düğmesini çevirin.
3. Saat düğmesine tekrar basınız. (sağ taraftaki iki dijital rakam (dakikalar) yanıp söner).
4. Dakikaları ayarlamak için ayar düğmesini çevirin.
5. Saat düğmesine tekrar basınız.

Saat ayarı yapılmıştır ve saat çalışır durumdadır.

Ayarladıktan sonra saati göstergeden kaldırmak istediğiniz takdirde, Clock (Saat) düğmesine tekrar 3 saniye süreyle basın ve sonra Stop (Durdur) düğmesine basın.

Saati tekrar eski konumuna getirmek için, yukarıdaki talimatları izleyin.

NOT: Saati ayarlarken fırın kapağını açık bırakın. Bu size saat ayarını tamamlamanız için 10 dakika süre sağlar. Aksi takdirde her aşamanın 60 saniye içerisinde tamamlanması gerekir.

Mikrodalga ile pişirme ve tekrar ısıtma

Bu fonksiyonu sebze, balık, patates ve

et için normal pişirme ve yeniden ısıtma işlemlerinde kullanın.

1. Gücü ayarlamak için Power (Güç) tuşuna basın.
2. Pişirme süresini ayarlamak için ayarlama düğmesini çevirin.
3. Start (Başlat) düğmesine basın.

Pişirme işlemi başladıktan sonra: süre Start/Başlat düğmesine basılarak kolaylıkla 30 saniyelik adımlarla uzatılabilir. Her basma işlemi süreyi 30 saniye uzatır. Süreyi artırmak veya azaltmak için, Ayar düğmesini çevirerek de süreyi değiştirebilirsiniz.

Seçme düğmesine basarak pişirme süresi ve güç seviyesi arasında geçiş yapabilirsiniz. Seçimin ardından ayarlama düğmesini çevirerek her ikisi de pişirme sırasında değiştirilebilir.

Güç seviyesi

Yalnızca mikrodalga	
Güç	Önerilen kullanım:
Jet (700 W)	Yüksek yoğunlukla su içeriği olan içecekler, su, katı olmayan çorba, kahve, çay gibi sıvıları tekrar ısıtma. Eğer yiyecek yumurta ve krema içeriyorsa, daha düşük bir güç seviyesi seçin.
600 W	Balık, et, sebze, vb. pişirme.
500 W	Daha çok özen gerektiren yüksek proteinli soslar, peynir ve yumurtalı yemekler ve güveç gibi öğünlerin pişirilmesi.
350 W	Yemekleri yavaşça ısıtma, tereyağı eritme.
160 W	Buz çözme, margarin ve peynir yumuşatma.
90 W	Dondurmayı yumuşatma

Jet Start (Hızlı Başlatma)

Bu fonksiyon çorba, kahve veya çay gibi su oranı yüksek gıdaların hızlı bir şekilde yeniden ısıtılması için kullanılır.

1. Start (Başlat) düğmesine basın.

Bu fonksiyon maksimum mikrodalga güç seviyesi ile otomatik olarak çalışmaya başlar ve pişirme süresi 30 saniyeye ayarlanır. Tuşa her basıldığında süre 30 saniye uzar. Ayrıca fonksiyon başladıktan sonra, süreyi artırmak veya azaltmak için ayarlama düğmesini çevirerek süreyi değiştirebilirsiniz.

Manuel buz çözme

Manuel buz çözme işlemi yaparken, "mikrodalga ile pişirme ve tekrar ısıtma" talimatlarını uygulayın ve 160 W güç seviyesini seçin.

Yiyeceği sürekli olarak kontrol edin.

Ambalajında metal parçalar (ör. metal bağlama telleri) olmadığı sürece plastik poşetlerdeki, plastik streçe sarılmış veya karton ambalajlardaki donmuş gıdaları olduğu gibi fırına koyabilirsiniz.

Paketin şekli, buz çözme süresini etkiler. Derin olmayan paketler, derin olanlara oranla daha kısa sürede çözülür.

Buzlar çözülmeye başlayınca parçaları ayırın. Tanelenmiş dilimler daha hızlı çözülür.

Eğer çözülürken tavuk budu veya kanadı gibi ince kısımlar ısınmaya başlamış ise, bunları ufak alüminyum folyo parçaları ile sarın.

Çözülme sırasında eklem yerlerini hafif ayırın.

Kaynatılmış yiyecekler, türülür ve et sosları, buz çözme işlemi sırasında karıştırılırsa daha kısa sürede çözülür.

Buz çözme sırasında yiyeceği, buzlu olarak çözülmeden çıkarmak ve dinlendirme süresinde kendiliğinden çözülmesine izin vermek daha iyi sonuç verir.

Buz çözme işleminden sonraki bekleme süresi, sıcaklık yiyecek içerisine eşit biçimde dağılacığı için sonucun daha iyi olmasını sağlar.

Otomatik Buz Çözme

Bu fonksiyonu Et, Tavuk ve Balık çözdürmek için kullanın. Otomatik Buz Çözme yalnızca net ağırlığın 100 g - 2 kg arasında olduğu durumlarda kullanılmalıdır.

Yiyeceği daima döner cam tepsi üzerine yerleştirin.

1. Yiyecek türünü seçmek için Auto Defrost (Otomatik Buz Çözme) düğmesine basın (iç gövdeye bakın).
2. Ağırlığı ayarlamak için ayar düğmesini çevirin.

3. Start (Başlat) düğmesine basın.

Bazı yiyecek türleri buz çözme sırasında yiyeceğin çevrilmesini gerektirir. Böyle durumlarda fırın duracak ve sizi gereken işlem için yönlendirecektir.

Bu sırada (2 dakika içinde) kapağı açılmazsa fırın buz çözme işlemine devam edecektir.

Bu durumda elde edeceğinin sonuç en iyisi olmayabilir.

- Kapağı açın.
- İstenilen işlemi yapın.
- Kapağı kapatın ve Start (Başlat) tuşuna basarak yeniden başlatın.

Bu fonksiyon yiyeceğin net ağırlığının bilinmesini gerektirir.

Dondurulmuş yiyecekler:

Ağırlığın tavsiye edilen ağırlıktan daha düşük ya da daha yüksek olması durumunda; "Mikrodalga ile pişirme ve tekrar ısıtma" talimatlarını izleyin ve buz çözme için 160 W değerini seçin.

Dondurulmuş yiyecekler:

Yiyeceğin sıcaklığı derin dondurucu sıcaklığından (-18°C) daha yüksekse, daha düşük bir yiyecek ağırlığı seçin.

Yiyeceğin sıcaklığı derin dondurucu sıcaklığından (-18°C) daha düşükse, daha yüksek bir yiyecek ağırlığı seçin.

Yiyecek	Tavsiyeler
Et (100 g - 2.0 Kg)	Köfte, pizola, biftek veya rostoluk etler.
Tavuk türü etler (100 g - 2.0 Kg)	Tüm, fileto veya parça tavuk.
Balık (100 g - 2.0 Kg)	Tüm, biftek veya fileto.
Ağırlığın tavsiye edilen ağırlıktan daha düşük ya da yüksek olması durumunda ve bu tabloda listelenmemiş yiyecekler için "Mikrodalga ile pişirme ve tekrar ısıtma" talimatlarını izleyin ve buz çözme için 160 W değerini seçin.	

Hafıza

Hafıza fonksiyonu, tercih edilen bir ayarı hızlı bir şekilde geri çağırmaya olanak verir. Hafıza fonksiyonunun prensibi güncel olarak görüntülenen tüm ayarları tutmaktır.

Hafızadaki bir ayarın kullanılması:

1. Memo (Hafıza) düğmesine basın.
2. Start (Başlat) düğmesine basın.

Bir ayarın kaydedilmesi:

- Herhangi bir fonksiyonu seçin.
- Ayarlarınızı programlayın.
- Memo (Hafıza) tuşuna basın ve sesli bir sinyal duyulana kadar 3 saniye basılı tutun. Ayar kaydedilmiştir. Hafızayı istediğiniz kadar yeniden programlayabilirsiniz.

Cihazın fişi takılıken veya elektrik kesintisi sonrasında Memo (Hafıza) fonksiyonunuz varsayılan ayar olarak 2 dakika değerini tutacaktır.

İçeceklerin yeniden ısıtılması

İçecekleri tekrar ısıtma fonksiyonu, 1-4 kupa içeceği kolayca ve hızlı bir şekilde ısıtmanızı sağlar.

1. Yeniden ısıtılacak fincan sayısını seçmek için içecek ısıtma düğmesine art arda basın.
2. Start (Başlat) düğmesine basın.
1 fincan, 150 ml içecek olarak düşünülmelidir.

Buhar

Bu fonksiyonu sebze ve balık gibi yiyecekler için kullanın.

Bu fonksiyon için yalnızca, cihazla birlikte verilen Buhar aksesuarını kullanın.

1. Yiyecek türünü seçmek için Steam (Buhar) düğmesine art arda basın. (Bkz tablo)
2. Yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için ayar düğmesini çevirin.
3. Start (Başlat) düğmesine basın.

Yiyeceği buhar ızgarasının üzerine yerleştirin. Buhar kabının alt kısmına 100 ml (1 dl) su ekleyin. Kapağını kapatın.

Buhar Kabı yalnızca mikrodalga fırınlarda kullanım içindir!


Herhangi bir diğer amaçla kullanmayın.

Buhar kabının farklı amaçlar için kullanılması hasara yol açabilir.

Fırını çalıştırmadan önce döner tepsinin serbestçe dönüyor olduğundan daima emin olun.

Yiyeceği daima döner cam tepsinin üzerine yerleştirin.

Yiyecek	Tavsiyeler
Patates / köklü sebzeler sebzeler (150 g - 400 g)	Aynı boylarda parçalar kullanın. Sebzeleri eşit boyda parçalara doğrayın.
Sebzeler (Karnabahar ve Brokoli) (150 g - 400 g)	Piştikten sonra 1 - 2 dakika bekletin.
Dondurulmuş sebzeler	Piştikten sonra 1 - 2 dakika bekletin.
Balık fileto (150 g - 400 g)	Filetoları buhar ızgarasının üzerine eşit aralıklarla yerleştirin. İnce kısımları birbirine dolayın. Piştikten sonra 1 - 2 dakika bekletin.

 **UYARI:** Cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım esnasında sıcak olur. Isıtıcı

elemanlara dokunulmaması için dikkatli olunmalıdır. Küçük çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

Kullanım sırasında ve sonrasında, cihazın ısınan parçalarına veya iç yüzeyine dokunmayın – yanma riski vardır. Tüm parçalar tamamen soğumadan, cihazın giysilerle veya diğer yanabilir maddelerle temas etmesine izin vermeyin.

UYARI: Cihazın içinde, kapağı kapalı olan kavanozları veya kapları ısıtmayın ve pişirmeyin.

İçerisinde oluşacak basınç, bu kapların patlamasına neden olarak cihaza zarar verebilir.

UYARI: Cihaz kombinasyon modunda kullanılıyorsa, cihazın yaydığı sıcaklıktan ötürü çocuklar, cihazı sadece bir yetişkinin kontrolünde kullanmalıdır.

UYARI: Fokurtu oluşmasa da, sıvıların kaynama noktasından fazla ısınması olasıdır. Bu durum, ısınan sıvının aniden taşmasına neden olabilir. Bu olasılığın önüne geçmek için şu adımları izlemelisiniz:

1. Kenarları düz ve ağız dar olan kapları kullanmaktan sakının.
2. Kabi cihaza koymadan önce, sıvıyı bir çay kaşığıyla karıştırın ve çay kaşığını fırına girecek kabın içerisinde bırakın.
3. Isıttıktan sonra bir süre cihazın içinde bırakın ve dikkatlice çıkarmadan önce tekrar karıştırın.

UYARI: Bebek biberonlarını ve kavanozlardaki bebek mamalarını (katı veya sıvı) ısıttıktan sonra bebeğe vermeden önce, muhakkak çalkalayıp sıcaklığını kontrol ediniz.

Pişirme tabloları

Ne kadar fazla yiyecek pişirirseniz, pişirme işlemi o kadar uzun sürer. İki kat kadar yiyeceğin iki kat daha uzun sürede pişeceğini düşünebilirsiniz.

Başlangıç sıcaklığı ne kadar düşükse pişirme süresi o kadar uzun olur. Oda sıcaklığındaki yiyecekler doğrudan buzdolabından alınan yiyeceklerden daha hızlı pişer.

Eğer patates kumpir gibi aynı yiyecekten birkaç parça pişiriyorsanız, eşit şekilde pişmeleri için halka şeklinde yerleştirin. Patates, elma ve yumurtanın sarısı gibi bazı yiyeceklerin kabuğu veya zarı vardır. Bu yiyeceklerin basıncını azaltmak ve patlamalarını önlemek için çatal veya kürdan ile delinmeleri gerekir.

Daha küçük parça yiyecekler büyük parçalardan daha hızlı pişer ve düzgün şekilli yiyecekler şekilsiz yiyeceklere göre daha eşit oranda pişer.

Isıyı çabucak tabağın orta kısmına dağıtmak ve yemeğin kenar kısımlarında aşırı pişmeyi önlemek için yiyeceklerin karıştırılması ve çevrilmesi, geleneksel pişirmenin yanı sıra mikrodalgada pişirmede de kullanılan tekniklerdir.

Düzgün şekilli olmayan veya her tarafı aynı kalınlıkta olmayan yiyecekler pişirirken ince kısımları tabağın ortasına getirerek en son pişmesini sağlayın.

Çok yağlı ve şekerli yiyecekler çok su içeren yiyeceklerden daha hızlı pişer. Yağ ve su ayrıca sudan daha yüksek bir sıcaklığa ulaşır.

Piştikten sonra yiyecekleri daima bir süre bekletin. Bekleme süresi, sıcaklık yiyecek içerisine eşit biçimde dağılacığından ötürü sonucun daha iyi olmasını sağlar.

Yiyecek tipi	Miktar	Güç seviyesi	Süre	Bekleme süresi	Tavsiyeler
Tavuk (bütün)	1000 g	700 W	18-20 dak.	5-10 dak.	Pişirme süresinin yarısında tavuğu çevirin. Pişirme bittikten sonra et suyunun renksiz olduğundan emin olun.
Tavuk (fileto veya parça)	500 g		8-10 dak.	5 dak.	Pişirme bittikten sonra et suyunun renksiz olduğundan emin olun.
Jambon	150 g		3-4 dak.	1-2 dak.	2 veya 3 kat olarak kağıt havlu veya bir tabak üzerine koyun ve üzerini kağıt havlu ile kapatın.
Sebzeler (taze)	300 g		3-4 dak.	1-2 dak.	Üzerini kapayarak pişirin ve 2 çorba kaşığı tuz ekleyin.
Sebze (donmuş)	250-400 g		3-4 dak. 5-6 dak.	1-2 dak.	Üzerini kapatarak pişirin.
Patates kumpir	1 parça 4 parça		4-6 dak. 12-15 dak.	2 dak. 5 dak.	Çatal ile delin. (1 parça= 250 g). Pişirme süresinin yarısında çevirin.
Et (parça)	600-700 g	600 W	12-14 dak.	5 dak.	
Balık (bütün)	600 g		8-9 dak.	4-5 dak.	Derisini yüzün ve üzerini kapamadan pişirin.
Balık (biftek veya fileto)	400 g		5-6 dak.	2-3 dak.	İnce kısımları tabağın ortasına gelecek şekilde yerleştirin. Üzerini kapatarak pişirin.

Yeniden ısıtma tabloları

Geleneksel pişirme yöntemlerinde olduğu gibi, mikrodalgada yeniden ısıtılan yemek duman çıkana kadar ısıtılmalıdır.

En iyi sonuçlar, kalın yemekler tabağın dış tarafına ve ince yemekler de orta kısmına yerleştirildiği zaman elde edilir. İnce parçalar halindeki etleri birbirlerinin üzerine koyun veya iç içe geçirin. Parça etler ve soslar gibi kalın parçalar, birbirlerine yakın konulmalıdır. Türlü gibi yemekleri veya sosları yeniden ısıtırken ısıyı eşit şekilde dağıtmak için bir kez karıştırmak daha iyi olur.

Yemeklerin üzerinin kapatılması nemin yemek içinde kalmasına yardımcı olur, sıçramayı azaltır ve ısıtma süresini kısaltır.

Donmuş yiyecek porsiyonlarını ısıtırken üreticinin ambalaj üzerindeki talimatlarını izleyin.

Karıştırılmayan yiyecekler (graten gibi), 400-600 W gücünde en iyi şekilde tekrar ısıtılabilir.

Birkaç dakikalık bekleme süresi sıcaklığın tüm yemeğe eşit şekilde dağıtılmasını sağlar.

Yiyecek tipi	Miktar	Güç seviyesi	Süre	Bekleme süresi	Tavsiyeler
Tabakta yemek	300-450 g	700 W	3-5 dak. 4-5 dak.	1-2 dak.	Tabağın üzerini kapatın
Pilav	2 dl 6 dl		1-2 dak. 3-4 dak.	1 dak. 2 dak.	Kabın üzerini kapatın
Köfte	250 g		2 dak.	1-2 dak.	Üzerini kapatmadan ısıtın
İçecek	2 dl		1- 2½ dak.	1 dak.	Aşırı ısınmasını önlemek için fincanın içine metal kaşık koyun.
Çorba (katı olmayan)	2½ dl		2- 2½ dak.	1 dak.	Çorba tabağında veya kasede üzerini kapamadan ısıtın.
Sütlü çorbalar veya soslar	2½ dl		3-4 dak.	1 dak.	Kabı 3/4 oranından fazla doldurmayın. Isıtma sırasında bir kez karıştırın.
Soslu sandviçler	1 parça 2 parça	600 W	½ - 1 dak. 1½ dak.	1 dak.	
Lazanya	500 g		5-6 dak.	2-3 dak.	

Buz çözme tabloları

Ambalajında metal parçalar (ör. metal bağlama telleri) olmadığı sürece plastik poşetlerdeki, plastik streçe sarılmış veya karton ambalajlardaki donmuş gıdaları olduğu gibi fırına koyabilirsiniz.

Paketin şekli, buz çözme süresini etkiler. Derin olmayan paketler, derin olanlara oranla daha kısa sürede çözülür.

Buzlar çözülmeye başlayınca parçaları ayırın. Tanelenmiş dilimler daha hızlı çözülür.

Eğer çözülürken tavuk budu veya kanadı gibi ince kısımlar ısınmaya başlamış ise, bunları ufak alüminyum folyo parçaları ile sarın.

Çözülme sırasında eklem yerlerini hafif ayırın. Kaynatılmış yiyecekler, türlüler ve et sosları, buz çözme işlemi sırasında karıştırılırsa daha kısa sürede çözülür.

Buz çözme sırasında yiyeceği, buzlu olarak çözülmeden çıkarmak ve dinlendirme süresinde kendiliğinden çözülmesine izin vermek daha iyi sonuç verir.

Buz çözme işleminden sonraki bekleme süresi, sıcaklık yiyecek içerisine eşit biçimde dağılacağı için sonucun daha iyi olmasını sağlar.

Yiyecek tipi	Miktar	Güç seviyesi	Süre	Bekleme süresi	Tavsiyeler
Rosto	800 g 1000 g	Buz çözme (160 W)	20-22 dak.	10-15 dak.	Buz çözme süresinin yarısında çevirin.
Kıyma	500 g		8-10 dak.	5 dak.	Buz çözme süresinin yarısında çevirin. Ayrı erimiş parçalar.
Pirzola, külbastı, biftek	500 g		7-9 dak.	5-10 dak.	Buz çözme süresinin yarısında çevirin.
Tavuk (bütün)	1200 g		25 dak.	10-15 dak.	Buz çözme süresinin yarısında çevirin
Tavuk (parça veya fileto)	500 g		7-9 dak.	5-10 dak.	Buz çözme süresinin yarısında çevirin/ayırın. Aşırı ısınmayı önlemek için kanat uçlarını ve butları folyo ile sarın.
Balık (tüm)	600 g		8-10 dak.	5-10 dak.	Buz çözme süresinin yarısında çevirin ve aşırı ısınmayı önlemek için kuyruğu folyo ile sarın.
Balık (biftek veya fileto)	400 g		6-7 dak.	5 dak.	Buz çözme süresinin yarısında çevirin. Ayrı erimiş parçalar
Somon ekmek	500 g		4-6 dak.	5 dak.	Buz çözme süresinin yarısında çevirin.
Küçük ekmekler ve çörekler	4 parça (150-200 g)		1½-2 dak.	2-3 dak.	Halka şeklinde yerleştirin.
Meyveler ve dutsu meyveler	200 g		2-3 dak.	2-3 dak.	Buz çözme sırasında ayırın.

Temizlik ve bakım

Normal olarak gerekli olan tek bakım şekli temizliktir.

Fırının temiz koşullarda bulundurulmaması, yüzeyin bozulmasına, dolayısıyla cihazın ömrünün kısalmasına ve tehlikeli bir durumun oluşmasına neden olacaktır.

i ÖNEMLİ: Metal bulaşık telleri, aşındırıcı temizleyiciler, çelik-yün pedler, kumlu temizlik bezleri gibi maddelerin fırının temizliğinde kullanılması kontrol paneline, fırının iç ve dış yüzeyine zarar verebilir. Yumuşak bir deterjanla sünger veya cam temizleme spreyi ile kağıt havlu kullanın. Cam temizleme spreyini kağıt havluya püskürtün.

Spreyi doğrudan fırının üstüne püskürtmeyin. Eğer dökülüp etrafa saçılma olmuşsa, düzenli aralıklarla döner cam tepsiyi ve döner desteği çıkarıp fırının tabanını silin. Bu fırın, döner cam tepsi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmıştır.

i ÖNEMLİ: Döner cam tepsi temizlik amacıyla çıkartılmış ise, mikrodalga fırını çalıştırmayın.

İç yüzeyleri, kapının önü ve arkasını ve kapı açıklığını temizlemek için yumuşak bir deterjan, dökülmüş suyu yumuşak bir beze uygulayın.

i ÖNEMLİ: Yağ ve yiyecek parçacıklarının kapağın etrafında birikmesine izin vermeyin.

İnatçı lekeler için, bir fincan suyu fırına koyup 2 veya 3 dakika kaynatın. Buhar lekeleri yumuşatacaktır.

i ÖNEMLİ: Fırını temizlerken, buharlı temizleme cihazlarını kullanmayın.

Bir bardak suya biraz limon suyu ekleyip, bunu döner cam tepsi üzerinde birkaç dakikalığına kaynatmak fırın içerisindeki kokuyu giderir.

Yoğun ısı dökülen maddeleri yaktığı için Izgara elemanını temizlemeye gerek yoktur, fakat yanında bulunan tavanın düzenli olarak temizlenmesi gereklidir. Bu işlem, ılık su, deterjan ve sünger ile yapılmalıdır. Izgaranın düzenli şekilde kullanılmaması halinde, dökülmüş maddeleri yakmak için ayda bir kez 10 dakika çalıştırılmalıdır.

Bulaşık makinesinde yıkanabilir

- Döner destek.
- Döner cam tepsi.
- Crisp tutma kolu.

Özenli temizleme

Crisp-tepsisi hafif deterjanlı su ile temizlenmelidir. Ağır derecede kirli bölgeler keçeli sünger ve hassas temizleyici ile temizlenebilir.

Temizlemeden önce daima crisp-tepsisinin soğumasını bekleyin.

i ÖNEMLİ: Sıcak iken Crisp tepsisini suya batırmayın ya da su ile çalkalamayın.

Hızlı soğuma hasar görmesine neden olabilir.

i ÖNEMLİ: Çelik-yünlü pedler kullanmayın. Bunlar yüzeyi çizer.

Kullanım sırasında ve sonrasında, cihazın ısınan parçalarına veya iç yüzeyine dokunmayın – yanma riski vardır. Tüm parçalar tamamen soğumadan, cihazın giysilerle veya diğer yanabilir maddelerle temas etmesine izin vermeyin.

Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce, cihazın fişi elektrik prizinden çekilmelidir.

Temizlik veya bakım işlemleri için koruyucu eldivenler kullanın.

Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce, cihazın soğumasını bekleyin.

UYARI: Hiçbir kapağı çıkarmayın. Kapak contalarının ve kapak conta bölgelerinin hasar görüp görmediğini düzenli olarak

kontrol edin. Eğer bu kısımlar herhangi bir şekilde hasar görmüşse cihazı, kalifiye servis teknisyeni tarafından onarılmadan çalıştırmayın.

UYARI: Asla buharlı temizleme cihazları kullanmayın.

UYARI: Cihazın kapak camını temizlemek amacıyla sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar camın bozulmasına neden olabilir.

Servis çağırmadan önce

Sorun	Olası neden	Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Elektrik prizine elektrik gelmiyordur veya cihazın fişi prize takılmamıştır.	Evinizdeki sigortalardan birisinin atıp atmadığını ve enerjinin olup olmadığını kontrol edin.
	Kapak kapanmıyor.	Tekrar denemeden önce kapağı açın ve tekrar kapatın.
Yiyecekler eşit şekilde ısınmıyor.	Tavuk kanadı uçları veya benzeri çok ince kısımlar sarılmamıştır.	İnce kısımları alüminyum folyo ile sarın.
	Yiyecek çok yüksek bir güç seviyesinde ısıtılmıştır.	Daha düşük bir seviye seçin.
	Döner tepsi durmuştur.	Döner tepsinin ve döner tepsi desteğinin yerinde ve yiyeceğin fırın bölmesinin panellerine değmeden düzgün bir şekilde ortalanmış olup olmadığını kontrol edin.
Yiyecek dönmüyor.	Döner tepsi durmuştur.	Döner tepsinin ve döner tepsi desteğinin yerinde olup olmadığını ve fırın bölmesinin tabanının temiz olup olmadığını kontrol edin.

Yetkili Servis

Yetkili Servisi aramadan önce:

- Sorunu kendi başınıza çözüp çözemeyeceğinizi anlamaya çalışın ("Servis çağırmadan önce" tablosuna bakın).
- Problemin giderilip giderilmediğini kontrol etmek için fırını kapatıp yeniden açın. Yukarıdaki kontrollerden sonra arıza devam ediyorsa, IKEA Yetkili Servisine başvurun.

Şunları belirtin:

- arızanın tipi;
- cihazın tipi ve modeli;
- Yetkili Servis numarası (ürün bilgileri plakasında "Service" sözcüğünden sonra verilmiş olan sayı);
- tam adresinizi;
- telefon numaranızı.

SERVICE 0000 000 00000

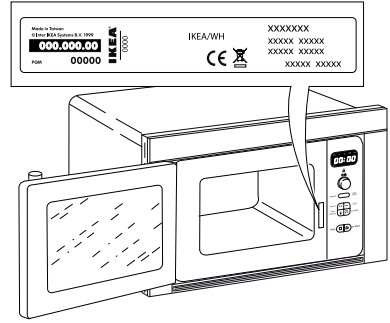


Eğer bir tamir yapılması gerekiyorsa, lütfen IKEA Yetkili Servisine başvurun (orijinal yedek parçaların kullanılmasını ve tamirin doğru yapılmasını temin için).

Teknik veriler

Besleme Voltajı	230 V/50 Hz
Nominal Güç Girişi	1100 W
Sigorta	10 A (UK 13 A)
Mikrodalga çıkış gücü	700 W
Dış boyutlar (YxGxD)	347x595x403
İç boyutlar (YxGxD)	196x292x295

Teknik bilgiler cihazın içerisindeki bilgi etiketinde bulunmaktadır.

**IEC 60705 uyarınca ısıtma performans testi için veriler.**

Uluslararası Elektroteknik Komisyonu, farklı mikrodalga fırınlarının ısıtma performansını karşılaştırmalı olarak test etmek için bir standart geliştirmiştir. Bu fırın için aşağıdakileri önermekteyiz:

Test	Miktar	Yaklaşık süre	Güç seviyesi	Kap
12.3.1	750 g	10 dk.	700 W	Payreks 3.220
12.3.2	475 g	5 dk.	700 W	Payreks 3.827
12.3.3	900 g	14 dk.	700 W	Payreks 3.838
13,3	500 g	Otomatik buz çözme		Döner tepsi

Kurulum

Cihazın montajı

Cihazı monte ederken, verilen montaj talimatlarını uygulayın.

Montaj ve tamir işlemleri kalifiye bir teknisyen tarafından, üreticinin talimatlarına ve yerel güvenlik yönetmeliklerine uygun şekilde yapılmalıdır. Kullanıcı kılavuzunda özellikle belirtilmedikçe, cihazın hiçbir parçasını tamir etmeyiniz veya değiştirmeyiniz.

Montaj işlemlerini çocuklar yapmamalıdır. Cihazın montajı esnasında çocukları uzak tutun. Ambalaj malzemelerini (plastik poşetler, polistiren parçalar, vs.), cihazın montajı esnasında ve sonrasında çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın. Ambalajdan çıkartma ve montaj işlemlerinin tamamı için koruyucu eldiven kullanın. Cihaz, iki veya daha fazla kişi ile kaldırılmalı ve monte edilmelidir. Herhangi bir montaj

işlemi yapmadan önce, cihazın fişi elektrik prizinden çekilmelidir.

Cihazın ambalajını açtıktan sonra, cihazın nakliye sırasında hasar görmemiş olduğundan emin olun. Sorunla karşılaşmanız halinde, satıcınız veya size en yakın yetkili servisle temasa geçin.

Cihazı ambalajından çıkarttıktan sonra, cihaz kapağının doğru şekilde kapandığından emin olun.

Sorunla karşılaşmanız halinde, satıcınız veya size en yakın yetkili servisle temasa geçin. Hasar görmemesi için, montaj anında sadece fırını

polistiren köpük tabandan çıkartın.

Kurulum işlemi esnasında, cihazın elektrik kablosuna hasar vermemesine dikkat edin.

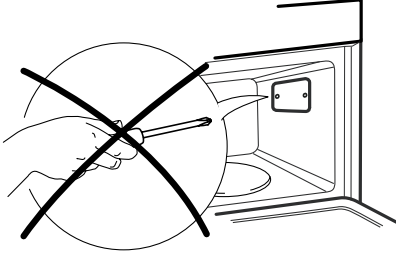
Elektrik bağlantısı

Bağlantıyı yapmadan önce

Ayar Levhası üzerinde belirtilen voltajın, evinizde mevcut voltaj ile aynı olduğundan emin olun.

Bilgi etiketi fırının ön tarafındadır (kapak açıldığında görünür).

Fırının iç kısmındaki kenarda bulunan mikrodalga giriş koruma levhasını çıkarmayın. Bunlar, yağ ve yiyecek parçacıklarının mikrodalga giriş kanallarından geçmesine engel olur.



Montajdan önce, fırının iç kısmının boş olduğundan emin olun.

Cihazın hasarlı olmadığından emin olun.

Fırın kapağının kapı desteğine doğru sıkıca kapandığından ve iç kapı contasının hasarlı olmadığından emin olun. Fırını boşaltın ve içerisini yumuşak, nemli bir bez ile temizleyin.

Eğer elektrik kablosu veya fiş hasarlıysa, cihaz gerektiği gibi çalışmıyorsa veya hasar görmüş veya yere düşürülmüşse, bu cihazı çalıştırmayın. Ana kablo veya fişi suya değdirmeyin. Kabloyu sıcak yüzeylerden uzak tutun. Elektrik çarpması, yangın veya diğer tehlikeli durumlara neden olabilir.

Eğer elektrik kablosu veya fiş hasarlıysa, cihaz gerektiği gibi çalışmıyorsa veya hasar görmüş veya yere düşürülmüşse, bu cihazı çalıştırmayın. Ana kablo veya fişi suya değdirmeyin. Kabloyu sıcak yüzeylerden uzak tutun. Elektrik çarpması, yangın veya diğer tehlikeli durumlara neden olabilir.

Bağlantı yapıldıktan sonra

Fırın sadece, kapısı sıkıca kapandıktan sonra çalıştırılabilir.

Cihazın topraklanması kanunen zorunludur.

Bu gerekliliğin yerine getirilmemesi durumunda kişilerin veya hayvanların yaralanmaları veya nesnelerin uğrayacağı hasarlardan üretici sorumlu olmayacaktır. Kullanıcının bu talimatlara uymamasından

kaynaklanan hiçbir sorundan üretici firma sorumlu değildir.

Bu talimatlara uyulmaması risklere yol açabilir. Üretici firma, bu tavsiyelere ve uyarılara uyulmamasından kaynaklanacak insan veya hayvan yaralanmalarından veya eşyaların hasar görmesinden sorumlu tutulamaz.

DİKKAT: Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılabilecek şekilde tasarlanmamıştır. Montaj işleminden sonra, elektrikli aksamlar kullanıcı tarafından erişilebilir olmamalıdır. Montaj işleminin yürürlükteki güvenlik kanunlarına uygun olması için, kontakları arasındaki mesafe minimum 3mm olan çok kutuplu bir anahtar gereklidir.

UYARI: Elektrik kablosu yerine takıldıktan sonra, cihazın fişini elektrik prizine takmak için yeterli uzunlukta olmalıdır.

Cihazın fişini elektrik kablosundan tutarak çekmeyin.

Eğer elektrik kablosu hasar görürse, eşdeğer bir tanesiyle değiştirilmelidir. Elektrik kablosu sadece kalifiye bir teknisyen tarafından, üreticinin talimatlarına ve geçerli güvenlik kanunlarına uygun olarak yapılmalıdır. Bir yetkili servis ile temasa geçin.

Eğer elektrik kablosu veya fiş hasarlıysa, cihaz gerektiği gibi çalışmıyorsa veya hasar görmüş veya yere düşürülmüşse, bu cihazı çalıştırmayın. Ana kablo veya fişi suya değdirmeyin. Kabloyu sıcak yüzeylerden uzak tutun.

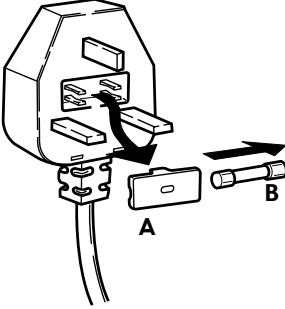
Kesinlikle ocağa ıslak elle dokunmayın ve ayaklarınız çıplak iken cihazı çalıştırmayın. Bir fişle birlikte temin edilen cihazlarda eğer fiş sizin prizinize uygun değilse, kalifiye bir teknisyene danışın.

Uzatma kabloları, çoklu prizler veya adaptörler kullanmayın. Cihazı, uzaktan kumanda ile kontrol edilen bir prize bağlamayın.

SADECE İNGİLTERE VE İRLANDA İÇİN ELEKTRİK BAĞLANTILARI

Sigortanın değiştirilmesi

Cihazın elektrik kablosu BS 1363A, 13amp sigortalı fişle donatılmıştır; bu tip bir fişin sigortasını değiştirmek için, A.S.T.A. onaylı BS 1362 tipi bir sigorta kullanın ve aşağıdaki işlemleri yapın:



1. Sigorta kapağını (A) ve sigortayı (B) çıkartın.
2. Yedek 13A sigortayı sigorta kapağının içine takın.
3. Her ikisini birlikte fişe geri takın.

ÖNEMLİ: Sigorta kapağı, bir sigorta değiştirildikten sonra geri takılmalıdır ve eğer sigorta kapağı kaybolursa, doğru bir yedeği takılana kadar fiş kullanılmamalıdır.

Doğru değiştirme işlemi, fişin taban kısmına işlenmiş renk baskısı veya renkli "kelimeler" ile belirlenir. Yedek sigorta kapaklarını yerel elektrik mağazalarından temin edebilirsiniz.

Sadece İrlanda Cumhuriyeti için

İngiltere ile ilgili olarak verilen bilgiler çoğunlukla geçerlidir, fakat üçüncü bir fiş ve priz tipi de kullanılmaktadır; 2-pimli, yan taraftan topraklı tip.

Priz/fiş (her iki ülke için de geçerli)

Eğer takılan fiş prizinize uygun değilse, daha fazla bilgi için Yetkili Servisle temasa geçin. Fişi kendi başınıza değiştirmeye çalışmayın. Bu prosedürün, üreticinin talimatlarına ve geçerli standart güvenlik kanunlarına uygun olarak kalifiye bir teknisyen tarafından uygulanması gerekir.

Çevre ile ilgili konular

Ambalaj malzemesi %100 dönüştürülebilir ve (♻️) geri dönüştürme simgesi ile işaretlenmiştir.

Bu nedenle, ambalajın çeşitli parçaları, çöplerin imhasına yönelik yerel yönetmeliklere tümüyle uygun ve sorumlu bir şekilde atılmalıdır.

Bu cihaz geri dönüştürülebilir (♻️) veya yeniden kullanılabilir malzemelerle üretilmiştir. Yerel atık imha yönetmeliklerine uygun olarak çöpe atılmalıdır.


Bu cihaz, 2012/19/EU Sayılı, Elektrik ve Elektronik Atık Madde (WEEE) yönetmeliklerine uygun olarak damgalanmıştır. Bu cihazın uygun olmayan biçimde atık maddeye dönüştürülmesi, çevre ve insan sağlığını tehlikeye sokacak potansiyel olumsuz sonuçlar doğurabileceği için, elden çıkarma esnasında uygun prosedürlerin takip edilmesi şarttır.

Uygunluk beyanı

Bu cihaz, yiyecek maddeleri ile temas edecek şekilde tasarlanmış olup, 1935/2004 sayılı Avrupa Yönetmeliklerine (CE) uygundur ve 2006/95/ CE "Düşük Voltaj" Direktifinin (73/23/CEE ve müteakip değişikliklerin yerine geçen) güvenlik gerekliliklerine, "EMC" 2004/108/CE koruma gerekliliklerine uygun şekilde tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.

Bu ürünün üzerinde ve ürünle birlikte verilen




belgelerde yer alan  sembolü, ürünün diğer ev eşyalarına benzer bir atık madde olarak işlem görmeyeceğini göstermektedir. Bunun yerine, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşümü için uygun bir toplama merkezine götürülmesi gerekir. Atma işlemi ilgili yerel çevre düzenlemelerine göre yapılmalıdır. Elektrikli ev eşyalarının muameleleri, geri kazanımı ve geri dönüşümüyle ilgili ayrıntılı bilgi için, ilgili yerel makamlarınızla, ev atıklarını toplama hizmetleriyle veya cihazı satın aldığınız satıcı ile temasa geçin. Atmadan önce, bir enerji hattına bağlanmaması için ana kablosunu çıkartın.


Оглавление

Сведения о безопасности	53	Чистка и уход	68
Описание изделия	57	Что делать, если ...	70
Панель управления	59	Технические данные	71
Повседневная эксплуатация	59	Установка	72
Таблицы приготовления	64	Подключение к электрической сети	73
Таблицы разогрева	66	Охрана окружающей среды	75
Таблицы размораживания	67	ГАРАНТИЯ ИКЕА	76

Сведения о безопасности

 Внимательно прочитайте и сохраните для консультаций в будущем.

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.


 Это предупреждающий знак. Этот знак предупреждает о потенциальной опасности, которая может привести к смерти или травмированию вас или других. Несоблюдение этих инструкций может привести к риску.

Изготовитель снимает с себя любую ответственность за травмирование людей или животных или материальный ущерб в случае несоблюдения этих рекомендаций и предостережений.

Очень маленьких (0-3 года) и маленьких (3-8 лет) детей следует держать на удалении от прибора или

обеспечивать за ними постоянный присмотр.

Дети в возрасте от 8 лет и лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющие достаточных навыков и знаний, могут использовать данный прибор только при условии, что они находятся под присмотром или обучены правилам его использования и понимают существующие при этом опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Чистку и уход за прибором запрещается выполнять детям без присмотра взрослых.

 **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части могут нагреваться в ходе эксплуатации. Следует проявлять осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов, расположенных внутри печи.

Не подпускайте близко маленьких детей.

Необходимо соблюдать осторожность

и не касаться нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора при пользовании им, во избежание получения ожогов. Не допускайте контакт прибора с тканью или другим воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все его компоненты полностью не остынут. Не нагревайте и не используйте горючие материалы внутри или вблизи печи. Пары могут привести к возгоранию или взрыву.

Не снимайте щитки впускных каналов для микроволн, расположенные на боковых стенках рабочей камеры.

⚠ ВНИМАНИЕ! Выполнение технического обслуживания или ремонтных работ неквалифицированными лицами со снятием защитных ограждений, предохраняющих от воздействия СВЧ энергии, представляет опасность. Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях.

Данный прибор предназначен для использования во встроеном виде. Не используйте его в качестве отдельно стоящего прибора.

Данный прибор предназначен для нагрева продуктов питания и напитков. Сушка пищевых продуктов или нагрев грелок, тапочек, губок, влажных тряпок и т.п. могут создать

опасность травмы, возгорания или пожара.

ОСТОРОЖНО! Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего таймера или пульта ДУ.

Запрещается использовать печь вне помещений.

Запрещается хранить взрывоопасные или воспламеняющиеся вещества, такие как емкости со спиртным, либо ставить или использовать бензин или другие воспламеняющиеся материалы в приборе или рядом с ним: при случайном включении прибора может возникнуть пожар. Работы по установке прибора не должны выполняться детьми. В ходе установки прибора держите детей на удалении. Упаковочный материал (целлофановые пакеты, детали из полистирола и т.п.) является потенциальным источником опасности для детей и должен храниться в недоступном для них месте как во время установки прибора, так и после нее.

При выполнении всех операций по распаковке и установке прибора используйте защитные перчатки. Перемещение и установка прибора должны выполняться не менее чем двумя лицами.

ВНИМАНИЕ! Не используйте

удлинители и переходники с несколькими розетками. Не включайте прибор в розетку, которая может управляться устройством ДУ.

ВНИМАНИЕ! Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.

Печью можно пользоваться только при плотно закрытой дверце.

Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. Всегда будьте осторожны и внимательны при приготовлении блюд с высоким содержанием жира или масла, а также алкогольных напитков (например, рома, коньяка, вина).

Не оставляйте прибор без присмотра, особенно в случае использования во время приготовления пищи с использованием бумаги, пластмассы и других горючих материалов. Бумага может обуглиться или загореться, а некоторые виды пластмасс при нагревании пищи могут расплавиться. Не включайте прибор без продуктов. В противном случае печь может выйти из строя.

Во избежание повреждения поставьте внутрь стакан воды. Вода поглощает микроволновую энергию и, тем самым, предохраняет прибор

от повреждений.

Нельзя оставлять прибор без наблюдения во время высушивания продуктов.

Не используйте прибор для сушки одежды, бумаги, специй, трав, дерева, цветов, фруктов или других горючих материалов. Может возникнуть пожар.

ВНИМАНИЕ! Нельзя разогревать или готовить продукты в закрытых емкостях.

Создаваемое внутри емкости давление может привести к их взрыву с последующим повреждением самого прибора.

ВНИМАНИЕ! При работе прибора в комбинированном режиме достигается высокая температура, поэтому детям разрешается пользоваться этим режимом только под присмотром взрослых.

Не приготавливайте и не подогревайте в приборе целые яйца, как очищенные, так и в скорлупе, так как они могут лопнуть, даже после окончания нагрева.

Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом не исключено воспламенение паров спирта при контакте с

электрическим нагревательным элементом.

Необходимо пользоваться специальными перчатками при извлечении из духовки кастрюль и других принадлежностей, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагреваемых деталей.

Если внутри или снаружи прибора появились возгорание или дым, не открывайте дверцу и выключите прибор. Отсоедините сетевой шнур от розетки или отключите питание на распределительном щите или на панели предохранителей.

Перед тем как помещать в печь бумажные или пластиковые пакеты, снимите с них завязки.

Не пользуйтесь прибором для жаренья во фритюре, так как при этом невозможно регулирование температуры масла.

ВНИМАНИЕ! В микроволновой печи может произойти их перегрев выше точки кипения без явного образования пузырьков. Это может вызвать неожиданный перелив горячей жидкости. Чтобы исключить вероятность этого, соблюдайте следующие правила:

1. Не пользуйтесь емкостями с прямыми стенками и узким горлышком.

2. Размешивайте жидкость перед тем, как ставить емкость в прибор, и оставляйте в ней чайную ложку.

3. После нагрева оставляйте жидкость ненадолго в приборе, еще раз выполняйте ее размешивание, после чего осторожно вынимайте емкость.

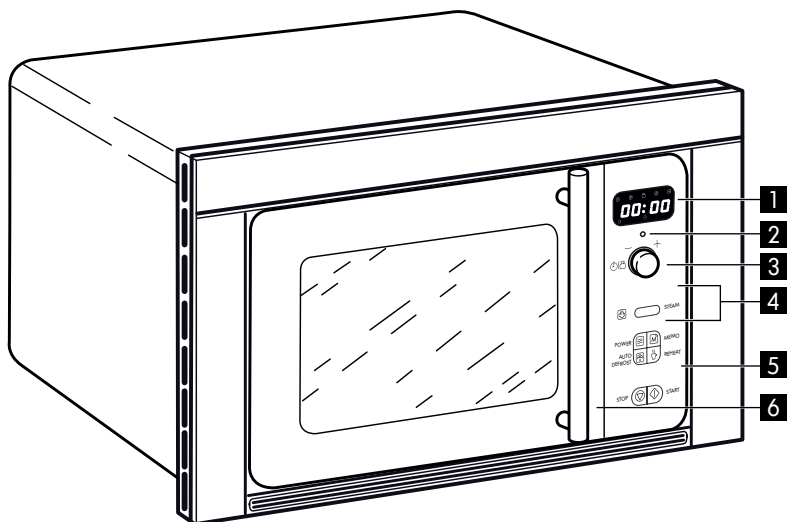
ВНИМАНИЕ! После подогрева детского питания или питья в бутылочке сначала обязательно взболтайте содержимое и проверьте его температуру.

ВНИМАНИЕ! Запрещается снимать какие-либо крышки. Необходимо регулярно проверять уплотнения дверцы и участки вокруг них на наличие повреждений. Если эти участки повреждены, не следует пользоваться прибором, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ! Никогда не используйте для чистки пароочистители.

ВНИМАНИЕ! Не используйте для чистки стекла дверцы прибора абразивные чистящие средства или металлические скребки, т.к. они могут поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

Описание изделия

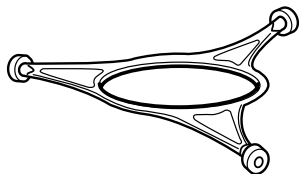


- 1 Дисплей
- 2 Кнопка «Часы»
- 3 Ручка настройки

- 4 Функции
- 5 Кнопка «Стоп»/«Пуск»
- 6 Дверца

Принадлежности

Подставка под поворотный стол



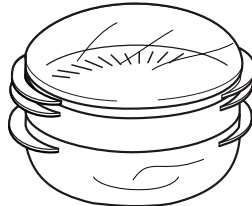
1x

Стеклоый поворотный стол



1x

Пароварка



1x

Общие сведения

В продаже имеется большой выбор кулинарных принадлежностей. При покупке проверяйте их пригодность для использования в микроволновой печи.

Перед приготовлением пищи удостоверьтесь, что используемые Вами принадлежности пригодны для использования в печи и прозрачны для микроволн.

При размещении продуктов и различных принадлежностей в микроволновой печи следите, чтобы они не касались ее внутренних стенок.

Это особенно важно при использовании принадлежностей из металла или с металлическими частями.

Если принадлежности с металлическими частями касаются внутренних стенок работающей печи, может образоваться искра, и печь может выйти из строя. Прежде чем включить печь, обязательно удостоверьтесь в том, что поворотный стол вращается свободно.

Если свободное вращение поворотного стола затруднено, используйте емкость меньших размеров.

Подставка под поворотный стол

Установите подставку под стеклянный

поворотный стол. Ни в коем случае не ставьте на подставку поворотного стола никакие другие принадлежности.

Вставьте в печь подставку под поворотный стол.

Стеклоплавильный поворотный стол

Используйте стеклянный поворотный стол во всех режимах приготовления. Стеклянный стол служит для сбора капель сока и частиц пищи, которые, в противном случае, оставляли бы следы на внутренних поверхностях печи.

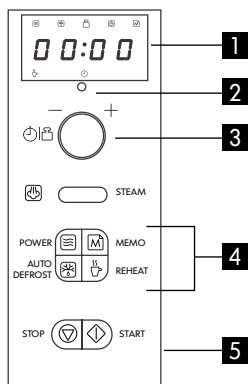
Установите стеклянный поворотный стол на предназначенную для него подставку.

Пароварка

Пользуйтесь пароваркой с решеткой для приготовления таких продуктов, как рыба, овощи и картофель.

Всегда устанавливайте пароварку на стеклянный поворотный стол.

Панель управления



- 1** Дисплей
- 2** Кнопка «Часы»
- 3** Ручка +/-
- 4** Кнопка «Выбор»
- 5** Кнопка «Пуск»

Повседневная эксплуатация

Блокировка включения / Блокировка кнопок

Эта предохранительная автоматическая функция включается через минуту после того, как прибор возвращается в режим ожидания. (Прибор находится в режиме ожидания, когда на дисплее отображается время в 24-часовом формате, или когда дисплей остается пустым в случае, если время не было задано).

Для снятия блокировки дверцу нужно открыть и закрыть, например, для помещения продуктов в прибор. На дисплее будет высвечиваться слово «DOOR» (дверца).

Приостановка или прекращение приготовления пищи

Приостановка приготовления пищи:

Открыв дверцу, можно приостановить процесс приготовления пищи, чтобы проверить, перевернуть или помешать приготавливаемое блюдо. Заданные настройки сохраняются в течение 10 минут.

Если вы не хотите продолжать приготовление пищи:

Выньте продукты, закройте дверцу и нажмите кнопку «СТОП».

Продолжение приготовления пищи:

Закройте дверь и нажмите кнопку «Пуск» один раз. Процесс приготовления пищи возобновится с момента его приостановки.

При двукратном нажатии кнопки «Пуск» время приготовления увеличивается на 30 секунд.

Подача звукового сигнала раз в минуту в течение 10 минут, указывает на то, что процесс приготовления пищи завершен.

Чтобы отключить сигнал, нажмите кнопку «СТОП» или откройте дверцу.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если по окончании приготовления пищи открыть, а потом закрыть дверцу, печь сохранит заданные настройки в течение всего 60 секунд.

Таймер

Используйте эту функцию, если Вам нужен кухонный таймер для точного отсчета времени приготовления, например, в случае варки яиц или, например, чтобы дать тесту подняться до выпечки.

1. Нажмите кнопку «Часы»
2. Поворачивая ручку настройки, задайте время работы таймера.
3. Нажмите кнопку «Пуск».

Мигающие двоеточия указывают на то, что таймер

работает.

По окончании обратного отсчета времени таймера подается звуковой сигнал.

Если нажать кнопку «Часы» один раз на дисплее показывается, сколько времени остается до конца работы таймера. Эта информация останется на дисплее 3 секунды, после чего дисплей возвратится в режим индикации времени приготовления (если вы в этот момент готовите). Чтобы остановить таймер, когда он работает на фоне другого режима, нужно сначала вернуть его на передний план нажатием кнопки «Часы», а затем остановить нажатием кнопки «Стоп».

Часы

При первом подключении прибора к сети и после отключения электроэнергии дисплей остается пустым. Если время на часах не установлено, дисплей остается пустым, пока не будет задано время приготовления продукта.

1. Нажимайте кнопку «Часы» (3 секунды), пока не замигает левая (часовая) цифра.
2. Поворачивая ручку настройки, задайте текущее значение часов.
3. Еще раз нажмите кнопку «Часы». (При этом начнут мигать две цифры справа (минуты)).
4. Поворачивая ручку настройки, установите значение минут.
5. Еще раз нажмите кнопку «Часы».

Теперь часы настроены и находятся в рабочем режиме.

Если вы хотите убрать часы с дисплея после установки времени, еще раз нажмите кнопку «Часы», подержите ее нажатой 3 секунды, а затем нажмите кнопку «Стоп».

Чтобы восстановить отображение показаний часов на дисплее, выполните последовательность действий, описанную выше.

ПРИМЕЧАНИЕ: во время установки времени держите дверцу открытой. Это дает вам возможность произвести установку часов в течение 10 минут. В противном случае каждый шаг установки должен быть выполнен за 60 секунд.

Приготовление и подогрев с помощью микроволн

Используйте эту функцию для обычного

приготовления и подогрева овощей, рыбы, картофеля и мяса.

1. Нажмите кнопку «Мощность» для задания мощности.
2. Поворачивая ручку настройки, задайте нужную продолжительность приготовления.
3. Нажмите кнопку «Пуск».

После начала процесса приготовления:

Нажимая кнопку «Пуск», можно увеличивать значение времени с шагом в 30 секунд.

Каждое нажатие увеличивает время на 30 секунд. Кроме того, время приготовления продукта можно увеличить или уменьшить, поворачивая ручку настройки.

Нажатием кнопки «Выбор» выполняется выбор одного из двух параметров: времени приготовления и уровня мощности. Оба эти значения можно менять в процессе приготовления, поворачивая ручку настройки после уже сделанного выбора.

Уровень мощности

Режим микроволн	
Мощность	Рекомендуемое применение:
Режим «Быстрый пуск» (700 Вт)	Подогрев напитков, воды, бульонов, кофе, чая и других продуктов с большим содержанием воды. Если в продуктах содержатся яйца или сливки, выбирайте меньший уровень мощности.
600 Вт	Приготовление рыбы, мяса, овощей и т.п.
500 Вт	Приготовление продуктов, требующих повышенного внимания, например, соусов с высоким содержанием белка, блюд из сыра и яиц, доведение до готовности блюд в горшочке.
350 Вт	Тушение мяса, растапливание сливочного масла.
160 Вт	Размораживание, размягчение сливочного масла, сыров.
90 Вт	Размягчение мороженого

Режим «Быстрый пуск»

Этот режим используется для быстрого подогрева готовых продуктов с высоким содержанием воды, например бульонов, кофе и чая.

1. Нажмите кнопку «Пуск».

Данный режим автоматически запустится с максимальным уровнем мощности микроволнового излучения и с временем приготовления, равным 30 секундам. Каждое дополнительное нажатие на эту кнопку увеличивает время на 30 секунд. Кроме того, поворачивая ручку настройки, вы можете увеличить или уменьшить время приготовления пищи даже после начала выполнения соответствующего режима.

Размораживание вручную

При размораживании продуктов вручную следуйте процедуре, относящейся к режиму «Приготовление и подогрев при помощи микроволн», и установите уровень мощности 160 Вт.

Регулярно осматривайте продукты и проверяйте их состояние.

Замороженные продукты в пластиковых пакетах, пластиковой пленке или картонных коробках можно помещать непосредственно в печь, если в упаковке не содержится никаких металлических компонентов (например, проволочных завязок).

Форма упаковки влияет на время размораживания. Плоские пакеты размораживаются быстрее, чем объемные упаковки.

Отделите куски друг от друга, прежде чем размораживать их. Отдельные куски размораживаются быстрее.

Прикройте отдельные участки приготавливаемого продукта (куриные ножки, кончики крыльев и т. п.) небольшими листами алюминиевой фольги, если эти участки начнут нагреваться.

Крупные куски мяса необходимо перевернуть по истечении половины времени размораживания.

Вареные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если в процессе размораживания их помешивать.

При размораживании рекомендуем оставить

продукт слегка недооттаявшим и для завершения процесса дать ему постоять при комнатной температуре.

Такое выдерживание продуктов после размораживания во всех случаях улучшает результат их кулинарного приготовления, поскольку в это время происходит равномерное распределение температуры по всему объему продукта.

Автоматическое размораживание

Применяйте этот режим для размораживания мяса, рыбы и птицы. Режим автоматического размораживания следует применять только для продуктов, масса нетто которых составляет от 100 г до 2 кг.

Всегда ставьте продукт на стеклянный поворотный стол.

1. Нажимая кнопку «Автоматическое размораживание», выберите категорию продукта (см. внутреннюю рамку).
2. Поворачивая ручку настройки, задайте нужное значение веса.
3. Нажмите кнопку «Пуск».

Продукты некоторых категорий в процессе размораживания необходимо переворачивать. В таких случаях печь будет приостанавливать свою работу и с помощью сообщения на дисплее предлагать вам выполнить соответствующее действие.

Если в это время не открыть дверцу (в течение 2 минут), то печь продолжит процесс размораживания.

Результат в этом случае может не быть оптимальным

- Откройте дверцу.
- Выполните предложенное действие.
- Закройте дверцу и вновь включите режим с помощью кнопки «Пуск».

Для работы в этом режиме печь должна «знать» чистый вес продукта.

Замороженные продукты:

Когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму «Приготовление и разогрев пищи с помощью микроволн».

и установите 160 Вт при размораживании.

Замороженные продукты:

Если температура продукта выше температуры глубокой заморозки (-18°C), задайте меньший вес продукта.

Если температура продукта ниже температуры глубокой заморозки (-18°C), задайте больший вес продукта.

Приготавливаемое блюдо	Рекомендации
Мясо (100 г - 2,0 кг)	Рубленное мясо, котлеты, стейки или жаркое.
Птица (100 г - 2,0 кг)	Курица целиком, кусками или филе.
Рыба (100 г - 2,0 кг)	Целиком, стейки или филе.
При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму «Приготовление и разогрев пищи с помощью микроволн», а при размораживании установите мощность 160 Вт.	

Память

Режим «Память» позволяет быстро вызвать из памяти какую-либо из предпочитаемых вами настроек.

Назначение функции памяти заключается в сохранении текущей настройки, отображенной на дисплее.

Как применить сохраненную настройку:

1. Нажмите кнопку «Память».
2. Нажмите кнопку «Пуск»

Для сохранения в электронной памяти той или иной настройки:

- Выберите какой-либо режим.
- Выполните нужную настройку.
- Нажмите и удерживайте кнопку «Память» в течение 3 секунд, пока не будет подан звуковой сигнал. Это означает, что соответствующие настройки внесены в электронную память. Память печи можно перепрограммировать произвольное количество раз.

При подключении печи к сети и после прекращения подачи электроэнергии в памяти по умолчанию сохраняется величина времени «2 минуты» и установка на максимальную мощность.

Разогрев напитков

Функция разогрева напитков позволяет быстро разогреть 1-4 чашки напитка удобным способом.

1. Нажимая на кнопку «Разогрев напитков», выберите количество чашек, содержимое которых необходимо разогреть.
 2. Нажмите кнопку «Пуск».
- 1 чашка содержит 150 мл напитка.

Пар

Используйте этот режим для приготовления овощей и рыбы.

При использовании этого режима всегда применяйте поставляемую вместе с печью пароварку.

1. Нажимая на кнопку «Пар», выберите категорию продукта. (см. таблицу)
2. Поворачивая ручку настройки, задайте вес продукта.
3. Нажмите кнопку «Пуск».

Поместите продукт на решетку для приготовления на пару. Налейте в нижнюю часть пароварки 100 мл (1 дл) воды. Накройте крышкой.

Пароварка предназначена для использования только в режиме микроволн!

Никогда не используйте с каким-либо другим режимом.

Использование пароварки в любом другом режиме может привести к выходу прибора из строя.

Прежде чем включить печь, обязательно удостоверьтесь в том, что поворотный стол вращается свободно.

Всегда устанавливайте пароварку на стеклянный поворотный стол.

Приготавливаемое блюдо	Рекомендации
Картофель / корнеплоды овощи (150 г - 400 г)	Приготовляйте овощи одинакового размера. Порежьте овощи на равные части.
Овощи (цветная капуста и брокколи) (150 г - 400 г)	После приготовления дайте продуктам постоять 1-2 минуты.
Замороженные овощи	После приготовления дайте продуктам постоять 1-2 минуты.
Рыбное филе (150 г - 400 г)	Равномерно разложите куски филе на решетке для приготовления на пару. Более тонкие части наложите друг на друга. После приготовления дайте продуктам постоять 1-2 минуты.

произошли их перегрев выше точки кипения без явного образования пузырьков. Это может вызвать неожиданный перелив горячей жидкости. Чтобы исключить вероятность этого, соблюдайте следующие правила:

1. Не пользуйтесь емкостями с прямыми стенками и узким горлышком.
2. Размешивайте жидкость перед тем, как ставить емкость в прибор, и оставляйте в ней чайную ложку.
3. После нагрева оставляйте жидкость ненадолго в приборе, еще раз выполняйте ее размешивание, после чего осторожно вынимайте емкость.

ВНИМАНИЕ! После подогрева детского питания или питья в бутылочке сначала обязательно взболтайте содержимое и проверьте его температуру.

⚠ ВНИМАНИЕ! Прибор и его доступные части нагреваются в ходе эксплуатации. Следует проявлять осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов, расположенных внутри печи. Не подпускайте близко маленьких детей.

Необходимо соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора при пользовании им, во избежание получения ожогов. Не допускайте контакт прибора с тканью или другим воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все его компоненты полностью не остынут.

ВНИМАНИЕ! Нельзя разогревать или готовить продукты в закрытых емкостях.

Создаваемое внутри емкости давление может привести к их взрыву с последующим повреждением самого прибора.

ВНИМАНИЕ! При работе прибора в комбинированном режиме достигается высокая температура, поэтому детям разрешается пользоваться этим режимом только под присмотром взрослых.

ВНИМАНИЕ! В микроволновой печи может

Таблицы приготовления

Чем больше продуктов вы хотите приготовить, тем больше времени это займет. Это означает, что для двойного количества продуктов требуется в два раза больше времени.

Чем ниже начальная температура продукта, тем больше времени требуется для его приготовления.

Продукты, имеющие комнатную температуру, готовятся быстрее, чем продукты, вынутые из холодильника.

Для одновременного равномерного приготовления нескольких штук одного и того же продукта, например, картофеля в мундире, расположите их по кругу.

Некоторые продукты покрыты кожурой или пленкой, например, картофель, яблоки и яичные желтки.

Такие продукты следует прокалывать вилкой или палочкой для коктейлей, чтобы снизить давление и предупредить разрыв оболочки.

Более мелкие куски готовятся быстрее, чем большие, а куски правильной формы готовятся более равномерно, чем куски неправильной формы.

Помешивание и переворачивание продукта применяется как при традиционном способе приготовления, так и во время приготовления пищи в микроволновой печи. Это позволяет быстро перераспределить тепло в центр готовящегося блюда и избежать перегрева продукта по краям.

Во время приготовления продуктов неправильной формы или неоднородных по толщине положите более тонкую их часть в центр, где она нагревается в последнюю очередь.

Продукты с высоким содержанием жира и сахара готовятся быстрее продуктов, содержащих много воды. В процессе приготовления жир и сахар достигают более высоких температур, чем вода.

После приготовления блюда в печи следует всегда дать ему постоять в течение некоторого времени. Это всегда улучшает результат приготовления, поскольку в это время происходит равномерное распределение температуры по объему продукта.

Категория продукта	Количество	Уровень мощности	Время	Время выдержки продукта	Рекомендации
Курица (целиком)	1000 г	700 Вт	18-20 мин	5-10 мин	Переверните курицу по истечении половины времени приготовления. По окончании приготовления убедитесь в том, что мясной сок стал бесцветным.
Курица (филе или кусочки)	500 г		8-10 мин	5 мин	По окончании приготовления убедитесь в том, что мясной сок стал бесцветным.
Бекон	150 г		3-4 мин	1-2 мин	Уложите на тарелке на специальную кулинарную бумагу в 2 или 3 слоя и накройте сверху такой же бумагой.
Овощи (свежие)	300 г		3-4 мин	1-2 мин	Готовьте, предварительно накрыв; добавьте 2 столовые ложки соли.
Овощи (замороженные)	250-400 г		3-4 мин 5-6 мин	1-2 мин	Готовьте, накрыв крышкой.
Картофель в мундире	1 шт. 4 шт.		4-6 мин 12-15 мин	2 мин 5 мин	Проткните вилкой. (1 шт. = 250 г). По истечении половины времени переверните.
Мясо (кусок)	600-700 г	600 Вт	12-14 мин	5 мин	
Рыба (целиком)	600 г		8-9 мин	4-5 мин	Надрежьте кожу и готовьте, накрыв крышкой.
Рыба (стейки или филе)	400 г		5-6 мин	2-3 мин	Уложите так, чтобы более тонкие части оказались в центре тарелки. Готовьте, накрыв крышкой.

Таблицы разогрева

Как и в случае применения традиционных методов приготовления, повторно разогреваемые в микроволновой печи продукты должны быть доведены до высокой температуры.

Оптимальные результаты достигаются в том случае, если продукты размещаются таким образом, чтобы их более толстая часть находилась на краю тарелки, а более тонкая – в ее центре. Тонкие ломтики мяса кладите друг на друга или сворачивайте несколько штук вместе. Более толстые куски, например, мясной вырезки или колбасы, следует класть близко друг к другу. При повторном разогреве тушеных блюд или соусов для равномерного распределения тепла

их необходимо помешивать.

Накрывание продукта помогает удерживать влагу, уменьшает разбрызгивание и снижает время повторного разогрева.

При разогреве порций замороженных продуктов следуйте инструкциям изготовителя, приведенным на упаковке.

Блюда, которые нельзя помешивать, например, запеканки, следует разогревать, установив уровень мощности на 400–600 Вт.

Дав блюду выстояться несколько минут, вы обеспечите равномерное распределение температуры по всему его объему.

Категория продукта	Количество	Уровень мощности	Время	Время выдержки продукта	Рекомендации
Порционное блюдо	300–450 г	700 Вт	3–5 мин 4–5 мин	1–2 мин	Накройте тарелку
Рис	2 дл 6 дл		1–2 мин 3–4 мин	1 мин 2 мин	Накройте тарелку
Мясные фрикадельки	250 г		2 мин	1–2 мин	Разогревайте не накрывая
Напитки	2 дл		1–2½ мин	1 мин	Во избежание перегрева поместите в чашку металлическую ложку.
Суп (светлый)	2½ дл		2–2½ мин	1 мин	Разогревайте в открытом виде в тарелке или супнице.
Супы или соусы на молоке	2½ дл		3–4 мин	1 мин	Не заполняйте емкость более, чем на 3/4. Один раз перемешайте во время подогрева.
Хот-доги	1 шт. 2 шт.	600 Вт	½ – 1 мин 1½ мин	1 мин	
Лазанья	500 г		5–6 мин	2–3 мин	

Таблицы размораживания

Замороженные продукты в пластиковых пакетах, пластиковой пленке или картонных коробках можно помещать непосредственно в печь, если в упаковке не содержится никаких металлических компонентов (например, проволочных завязок). Форма упаковки влияет на время размораживания. Плоские пакеты размораживаются быстрее, чем объемные упаковки. Отделите куски друг от друга, прежде чем размораживать их. Отдельные куски размораживаются быстрее. Прикройте отдельные участки приготавливаемого продукта (например, куриные ножки или кончики крыльев) небольшими листами алюминиевой фольги, если эти участки начинают нагреваться.

Крупные куски мяса необходимо перевернуть по истечении половины времени размораживания. Вареные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если в процессе размораживания их помешивать. При размораживании рекомендуем оставить продукт слегка недооттаявшим и для завершения процесса дать ему постоять при комнатной температуре. Такое выдерживание продуктов после размораживания во всех случаях улучшает результат их приготовления, поскольку в это время происходит равномерное распределение температуры по всему объему продукта.

Категория продукта	Количество	Уровень мощности	Время	Время выдержки продукта	Рекомендации
Жаркое	800 г 1000 г	Размораживание (160 Вт)	20-22 мин	10-15 мин	Переверните по истечении половины времени размораживания.
Рубленое мясо	500 г		8-10 мин	5 мин	Переверните по истечении половины времени размораживания. Отделите оттаявшие части.
Отбивные, котлеты, стейки	500 г		7-9 мин	5-10 мин	Переверните по истечении половины времени размораживания.
Курица (целиком)	1200 г		25 мин	10-15 мин	Переверните по истечении половины времени размораживания
Курица (филе или кусочки)	500 г		7-9 мин	5-10 мин	Переверните по истечении половины времени размораживания. Оберните крылышки и ножки листками фольги по избежание перегрева.
Рыба (целиком)	600 г		8-10 мин	5-10 мин	Переверните по истечении половины времени размораживания и во избежание перегрева накройте хвост фольгой.
Рыба (стейки или филе)	400 г		6-7 мин	5 мин	Переверните по истечении половины времени размораживания. Отделите оттаявшие части
Хлеб	500 г		4-6 мин	5 мин	Переверните по истечении половины времени размораживания.
Булочки	4 шт. (150-200 г)		1½-2 мин	2-3 мин	Уложите по кругу.
Фрукты и ягоды	200 г		2-3 мин	2-3 мин	Отделите во время размораживания

Чистка и уход

Единственной необходимой формой ухода за печью является очистка от загрязнений.

При отсутствии регулярной чистки качество рабочей поверхности печи может ухудшиться, а это в свою очередь может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и, возможно, привести к ситуации, опасной для здоровья пользователя.

i ВАЖНО: не пользуйтесь металлическими губками, абразивными чистящими составами, стальными губками, салфетками для мытья посуды с абразивными добавками и прочими средствами, которые могут повредить панель управления, внутренние и наружные поверхности печи. Пользуйтесь губкой с мягким моющим средством или бумажным полотенцем с аэрозольным стеклоочистителем. Распыляйте аэрозольный стеклоочиститель на бумажное полотенце.

Не брызгайте состав прямо на печь.

Регулярно, особенно после случаев переливания продуктов через край посуды, вынимайте поворотный стол и подставку поворотного стола, и протирайте под печи.

Данная печь рассчитана на работу с правильно установленным поворотным столом.

i ВАЖНО: не пользуйтесь микроволновой печью при снятом в процессе уборки поворотном столе.

Для чистки внутренних поверхностей печи, передней и задней сторон дверцы и проема дверцы используйте мягкую ветошь, смоченную в воде с добавкой мягкого моющего средства.

i ВАЖНО: не допускайте скапливания вокруг дверцы жира и частиц пищи.

Для удаления устойчивых пятен прокипятите в печи чашку воды в течение 2–3 минут. Водяной пар размягчит пятна.

i ВАЖНО: при чистке микроволновой печи не используйте паровые чистящие устройства.

Добавьте немного лимонного сока в чашку воды, поставьте ее на поворотный стол и кипятите воду в течение нескольких минут, чтобы устранить запахи внутри печи.

Нагревательный элемент гриля не нуждается в чистке, так как сильный нагрев сжигает все попадающие на него брызги; тем не менее, свод печи вблизи него следует регулярно протирать. Это следует делать, пользуясь теплой воды, моющим средством и губкой.

Если гриль используется нерегулярно, его следует включать раз в месяц на 10 минут для выжигания брызг.

Эти компоненты можно мыть в посудомоечной машине

- Подставка под поворотный стол.
- Стеклоплавильный поворотный стол.
- Рукоятка блюда для хрустящей корочки.

Тщательная чистка

Блюдо для получения хрустящей корочки следует мыть водой с добавлением мягкого моющего средства. Сильно загрязненные участки можно чистить жесткой губкой с мягким очистителем. Перед очисткой блюда для получения хрустящей корочки всегда давайте ему остыть.

i ВАЖНО: не опускайте в воду и не полощите в воде еще горячее блюдо для хрустящей корочки.

Быстрое охлаждение может стать причиной повреждения блюда.

i ВАЖНО: не пользуйтесь стальными губками. Так можно поцарапать поверхность.

Необходимо соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора при пользовании им, во избежание получения ожогов. Не допускайте контакт прибора с тканью или другим воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все его компоненты полностью не остынут. Перед выполнением любой операции по чистке или обслуживанию необходимо отключать прибор от сети.

При выполнении операций по чистке или обслуживанию используйте защитные перчатки. Дайте прибору остыть, прежде чем выполнять операции по чистке или обслуживанию.

ВНИМАНИЕ! Запрещается снимать какие-либо крышки. Необходимо регулярно проверять уплотнения дверцы и участки вокруг них на наличие повреждений. Если эти участки повреждены, не следует пользоваться прибором, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ! Никогда не используйте для чистки пароочистители.

ВНИМАНИЕ! Не используйте для чистки стекла дверцы прибора абразивные чистящие средства или металлические скребки, т.к. они могут поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает.	Прибор не включен в электросеть.	Проверьте предохранители и наличие напряжения в сети.
	Дверца не закрыта.	Перед новой попыткой включения печи откройте и закройте ее дверцу.
Продукт разогревается неравномерно.	Слишком тонкие части, такие как куриные крылышки, не прикрыты от микроволнового излучения.	Накройте более тонкие части алюминиевой фольгой.
	Продукт разогревается на слишком высоком уровне мощности.	Выберите меньшую мощность.
	Остановился поворотный стол.	Проверьте, что поворотный стол и его подставка установлены как следует, а продукт находится в центре прибора и не касается стенок.
Продукт не поворачивается.	Остановился поворотный стол.	Проверьте, что поворотный стол и его подставка установлены как следует, и под печи чистый.

Сервисный центр

Прежде чем обращаться в сервисный центр:

1. Попробуйте, возможно, Вы сможете решить проблему самостоятельно (см. таблицу «Что делать, если...»).
2. Вновь выключите и включите прибор, чтобы проверить, устранена ли проблема.

Если проблема остается после описанных проверок, обратитесь в ближайший сервисный центр IKEA.

При этом сообщите:

- тип неполадки;
- точный тип и модель прибора;
- номер сервисного обслуживания (номер после слова «Service» на табличке технических данных);
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в сервисный центр IKEA (в таком сервисном центре гарантируется использование оригинальных запасных частей и правильность выполнения ремонта прибора).

SERVICE 0000 000 00000



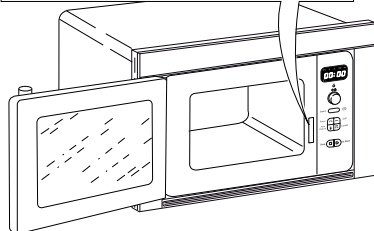
Технические данные

Напряжение питания	230 В/50 Гц
Номинальная потребляемая мощность	1100 Вт
Предохранитель	10 А (Великобритания - 13 А)
Выходная (полезная) мощность микроволнового излучения	700 Вт
Наружные размеры (ВхШхД)	347х595х403
Внутренние размеры (В x Ш x Г)	196х292х295

Технические данные указаны на паспортной табличке, расположенной внутри прибора.



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



Данные для тестирования разогрева в соответствии со стандартом IEC 60705.

Международная Электротехническая Комиссия разработала стандарт для сравнительной проверки нагревательной способности различных микроволновых печей. Для данной печи мы рекомендуем учитывать данные, приведенные в следующей таблице:

Тест	Количество	Примерн. продолжительность	Уровень мощности	Емкость
12.3.1	750 г	10 мин	700 Вт	Пирекс 3.220
12.3.2	475 г	5 мин	700 Вт	Пирекс 3.827
12.3.3	900 г	14 мин	700 Вт	Пирекс 3.838
13.3	500 г	Автоматическое размораживание		Поместить на поворотный стол

Установка

Установка прибора

Устанавливая прибор, следуйте указаниям специальной инструкции по монтажу, которая находится в комплекте поставки.

Установка и ремонт прибора должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в руководстве.

Работы по установке прибора не должны выполняться детьми. В ходе установки прибора держите детей на удалении. Упаковочный материал (целлофановые пакеты, детали из полистирола и т.п.) является потенциальным источником опасности для детей и должен храниться в недоступном для них месте как во время установки прибора, так и после нее. При выполнении всех операций по распаковке

и установке прибора используйте защитные перчатки.

Перемещение и установка прибора должны выполняться не менее чем двумя лицами. Перед выполнением любой операции по установке необходимо отключать прибор от сети.

После распаковки прибора проверьте, не был ли он поврежден во время транспортировки. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в ближайший сервисный центр.

После распаковки прибора убедитесь в том, что дверца прибора плотно закрывается.

В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте печь

с основания из полистирола только перед установкой.

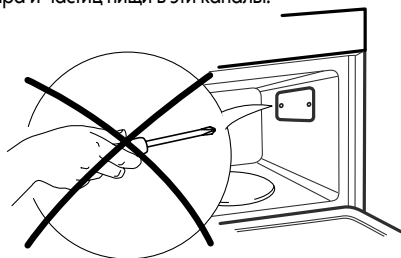
При установке следите за тем, чтобы не повредить кабель питания корпусом прибора.

Подключение к электрической сети

Перед подключением к электрической сети

Проверьте, чтобы напряжение на табличке технических данных соответствовало напряжению у Вас дома.

Паспортная табличка находится с передней стороны духовки (она видна при открытой дверце). Не снимайте щитки впускных каналов для микроволн, расположенные на боковых стенках рабочей камеры. Они предотвращают попадание жира и частиц пищи в эти каналы.



Перед началом установки удостоверьтесь, что рабочая камера печи пуста.

Убедитесь в отсутствии у прибора повреждений.

Проверьте, плотно ли закрывается дверца и не повреждено ли ее внутреннее уплотнение. Выньте из печи все принадлежности и протрите ее изнутри мягкой влажной тряпкой. Не пользуйтесь прибором, если повреждены электрический шнур или вилка, если он не работает должным образом, если он поврежден или упал. Не погружайте сетевой шнур или вилку в воду. Держите шнур вдали от горячих поверхностей. В противном случае возможны поражение электрическим током, пожар и т.п.

После подключения

Прибором можно пользоваться только при плотно закрытой дверце.

Данный прибор должен быть обязательно заземлен в соответствии с действующими нормами.

Изготовитель не несет ответственности за травмы людей, животных или материальный ущерб, который может быть понесен в случае несоблюдения этого требования.

Производители не несут ответственность за какие-либо проблемы, причиной которых является

несоблюдение пользователем данных инструкций. Несоблюдение этих инструкций может привести к риску. Изготовитель снимает с себя любую ответственность за травмирование людей или животных или материальный ущерб в случае несоблюдения этих рекомендаций и предостережений.

ОСТОРОЖНО! Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего таймера или пульта ДУ.

После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.

Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

ВНИМАНИЕ! Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.

Не тяните за сетевой шнур прибора.

Если сетевой шнур поврежден, его следует заменить на такой же. Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Не пользуйтесь прибором, если повреждены электрический шнур или вилка, если он не работает должным образом, если он поврежден или упал. Не погружайте сетевой шнур или вилку в воду. Держите шнур вдали от горячих поверхностей.

Нельзя прикасаться к прибору влажными руками или другими частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутыми.

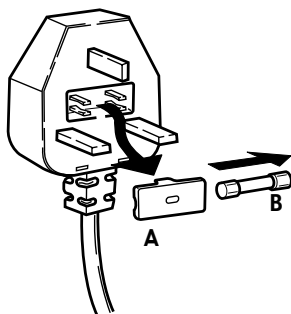
Если прибор оснащен штепсельной вилкой и она не подходит для розетки, обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не используйте удлинители и переходники с несколькими розетками. Не включайте прибор в розетку, которая может управляться устройством ДУ.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ И ИРЛАНДИИ

Замена предохранителя

Если сетевой шнур этого прибора оснащен вилок с предохранителем BS 1363A на 13 ампер, для замены предохранителя в вилке этого типа используйте предохранитель типа BS 1362, утвержденный Объединением испытательных станций (A.S.T.A.) и действуйте следующим образом:



1. Снимите крышку предохранителя (А) и предохранитель (В).
2. Вставьте новый предохранитель на 13А в крышку предохранителя.
3. Установите их обратно в вилку.

ВАЖНО: Крышка предохранителя должна устанавливаться на место при замене предохранителя, а если крышка предохранителя была утеряна, не следует пользоваться вилок, пока не будет найдена подходящая замена. Подходящую крышку можно определить по цветной вставке или цветному тиснению на словах в основе вилки. Запасные крышки предохранителей можно приобрести в местном магазине электротоваров.

Только для Ирландской Республики

Информация, приведенная для Великобритании, часто подходит и для этой страны, но также может использоваться третий тип вилки и розетки, с двумя штырьками и боковым контактом заземления.


Розетка/вилка (подходит для обеих стран)

Если установленная вилка не подходит для вашей розетки, обратитесь в сервисный центр для получения дальнейших указаний. Не пытайтесь заменить вилку самостоятельно. Эту процедуру должен выполнять квалифицированный мастер сервисного центра в соответствии с инструкциями изготовителя и действующими правилами техники безопасности.

Охрана окружающей среды

Упаковочный материал может быть подвергнут

100% вторичной переработке, о чем

свидетельствует соответствующий символ .

Различные части упаковки должны быть

утилизированы в полном соответствии с

действующими местными нормами по утилизации отходов.

Данное изделие изготовлено из материалов,

допускающих их переработку  или

повторное использование. Удаление изделия

в отходы должно выполняться с соблюдением

соответствующих местных правил.

Данное изделие промаркировано в соответствии

с Европейской директивой 2012/19/ЕС по

утилизации электрического и электронного

оборудования (WEEE). Обеспечив правильную

утилизацию данного изделия, вы можете

предотвратить потенциальные негативные

последствия для окружающей среды и здоровья

человека, которые могли бы иметь место в

противном случае.

Декларация соответствия



Данный электроприбор, предназначенный для

контакта с пищевыми продуктами, соответствует

требованиям Регламента ЕС (CE) № 1935/2004;

он разработан, изготовлен и выпущен в продажу

в соответствии с требованиями по безопасности

Директивы по низковольтному оборудованию

2006/95/ЕС (заменяющей Директиву 73/23/

ЕЕС с последующими изменениями), а также

требованиями по защите Директивы по

электромагнитной совместимости (ЭМС)

2004/108/ЕС.



Символ  на изделии или на

сопроводительной документации указывает на то,

что при утилизации данного изделия с ним нельзя

обращаться как с обычными бытовыми отходами.

Вместо этого его следует сдать в соответствующий

пункт приема электрического и электронного

оборудования для последующей вторичной

переработки.

Сдача должна производиться в соответствии с

местными правилами утилизации отходов.

Более подробную информацию о том, как

обращаться с бытовыми электроприборами,

а также об их сдаче и переработке можно

получить в соответствующем местном учреждении,

службе сбора бытовых отходов или в магазине, в

котором было приобретено изделие.

Прежде чем избавиться от прибора, срежьте

шнур питания, чтобы он не мог быть подключен

к сети.

Произведено для ИКЕА:

Вирлпул ЕМЕА С.п.А.

Виа Карло Пизакане 1
20016 Перо (Милан) - Италия

Завод:

Гуангдонг Виерлпул Электрикал
Эплайнсис Компании Лимитед
Адрес: Но.2, Гонг йе Роуд, Бейджийао,
Шунде, Фошан, Гуангдонг - КНР

Единственный импортер и уполномоченная изготовителем организация на территории Российской Федерации:

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

Сделано в КНР



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.

Obsah

Bezpečnostné predpisy	79	Čistenie a údržba	94
Opis spotrebiča	83	Čo robiť, ak ...	96
Ovládací panel	85	Technické údaje	97
Každodenné použitie	85	Inštalácia	98
Tabuľky prípravy jedla	90	Elektrické zapojenie	99
Ohrievanie jedál na tanieri	92	Ochrana životného prostredia	101
Tabuľky rozmrazovania	93	ZÁRUKA IKEA	102

Bezpečnostné predpisy


 Starostlivo si prečítajte a uložte pre budúce použitie. Tento návod a samotný spotrebič poskytujú bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy dodržiavať.

 Toto je výstražný bezpečnostný symbol. Tento symbol upozorňuje na možné nebezpečenstvá, ktoré by mohli spôsobiť smrť alebo zranenie vám alebo iným osobám.

Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť riziká. V prípade nedodržania odporúčaní a ochranných opatrení výrobcu odmieta akúkoľvek zodpovednosť za zranenia osôb alebo zvierat, ako aj za poškodenie majetku.

Veľmi malé deti (0 – 3 roky) a malé deti (3 – 8 rokov) sa k spotrebiču nesmú priblížiť, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom.

Deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu spotrebič používať iba pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak pochopili hroziace nebezpečenstvo. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Deti bez dozoru nesmú vykonávať čistenie ani údržbu spotrebiča.

 **VAROVANIE!** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu zahriať na vysokú teplotu. Dávajte pozor a vyhýbajte sa dotyku ohrevných telies. Nedovoľte prístup malým deťom. Počas a po použití spotrebiča sa nedotýkajte ohrevných článkov ani jeho vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľte, aby sa

spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.

Nezohrievajte ani nepoužívajte v rúre, ani v jej blízkosti horľavé materiály. Hrozí nebezpečenstvo požiaru alebo výbuchu spôsobené spalinami.

Neodstraňujte dosky na ochranu pred privádzanými mikrovlnami umiestené na bočných stenách vnútra rúry.

⚠ VAROVANIE!: Ak sa pri oprave odmontuje akýkoľvek ochranný kryt proti pôsobeniu mikrovlnnej energie, je nebezpečné zveriť opravu niekomu inému, ako kompetentnému servisnému technikovi.

Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál.

Tento spotrebič je určený na používanie ako zabudovaný spotrebič. Nepoužívajte ho ako voľne stojaci spotrebič.

Tento spotrebič je určený na ohrev jedál a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a ohrev ohrievacích vankúšikov, papúč, špongií, vlhkých utierok a podobných predmetov

môže viesť k nebezpečenstvu poranenia, vznietenia alebo požiaru.

UPOZORNENIE: Spotrebič nie je určený na prevádzku s ovládaním pomocou externých časomerov alebo samostatných diaľkových systémov.

Spotrebič nepoužívajte vo vonkajších priestoroch.

V spotrebiči ani v jeho blízkosti neskladujte výbušné ani horľavé látky ako tlakové nádoby s aerosólmi ani naftu alebo iné horľavé materiály: pri nečakanom zapnutí spotrebiča by mohol vzniknúť požiar. Inštaláciu spotrebiča nesmú vykonávať deti. Počas inštalácie nedovoľte, aby sa k spotrebiču priblížili deti. Obalový materiál (plastové vrecká, polystyrénové diely a pod.) uchovávajte počas inštalácie a po nej mimo dosahu detí.

Pri vybalovaní a inštalácii vždy noste ochranné rukavice.

Pri inštalácii musia spolupracovať aspoň dve osoby.

VAROVANIE: Nepoužívajte predlžovacie napájacie káble, rozdvojky ani adaptéry.

Spotrebič nezapájajte do zásuvky, ktorá sa dá ovládať

dial'kovým ovládačom.

VAROVANIE: Elektrický napájací kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.

Spotrebič nepoužívajte, ak jeho dvierka nie sú pevne zavreté. Prehriaty tuk a olej sa môžu vznietiť. Počas prípravy mastných jedál, jedál s obsahom oleja alebo alkoholu (napr. rum, koňak, víno) dávajte vždy veľký pozor.

Nenechávajte spotrebič bez dozoru, predovšetkým, ak pri varení používate papier, plasty alebo iné horľavé materiály. Papier môže zuhorieť alebo spáliť sa a niektoré plasty sa môžu pri ohreve jedál roztaviť. Spotrebič by sa pri používaní mikrovln nemal používať bez potravín. Takéto používanie spotrebiča s vysokou pravdepodobnosťou spôsobí jeho poškodenie.

Aby ste predišli poškodeniu, vložte do vnútra pohár s vodou. Voda pohltí mikrovlnnú energiu a spotrebič sa nepoškodí. Počas sušenia potravín nenechávajte rúru bez dozoru.

Spotrebič nepoužívajte na sušenie textilu, papiera, korenia, bylín, dreva, kvetín, ovocia ani iných horľavých materiálov. Mohol by vzniknúť požiar.

VAROVANIE: V spotrebiči nezohrievajte ani nevaríte uzavreté nádoby ani poháre. Tlak, ktorý vznikne vnútri, môže spôsobiť výbuch a poškodenie spotrebiča.

VAROVANIE: Pri používaní spotrebiča v kombinovanom režime ho smú deti používať iba pod dohľadom dospelšej osoby, pretože teplota dosahuje vysoké hodnoty.

Spotrebič nepoužívajte na prípravu alebo ohrev celých vajičok, so škrupinou alebo bez nej, pretože môžu explodovať, dokonca aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.

Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napríklad rum, koňak, víno a pod.), pamätajte, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.

Pri vyberaní nádob a príslušenstva z horúcej rúry

používajte ochranné rukavice, dávajte pozor na ohrevné články.

Pri vznietení materiálu v spotrebiči alebo v jeho blízkosti, alebo ak zbadáte dym, nechajte dvierka zatvorené a spotrebič vypnite. Elektrický napájací kábel vytiahnite z elektrickej zásuvky alebo odpojte napájanie vypnutím poistky alebo ističa. Pred vložením do rúry odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené svorky. Nepoužívajte spotrebič na smaženie, pretože teplotu oleja nemožno kontrolovať.

VAROVANIE: Kvapaliny sa môžu prehriať nad bod varu aj bez prítomnosti bubliniek. Horúca tekutina môže v dôsledku toho náhle vykypieť. Nasledujúcimi opatreniami predídete takémuto ohrozeniu:

1. Nepoužívajte nádoby s rovnými stenami a úzkym hrdlom.
2. Kvapalinu v nádobe pred vložením do spotrebiča premiešajte a nechajte v nej čajovú lyžičku.
3. Po ohriatí nechajte tekutinu chvíľu odstáť a pred opatrným vybratím nádoby zo spotrebiča

ju znovu premiešajte.

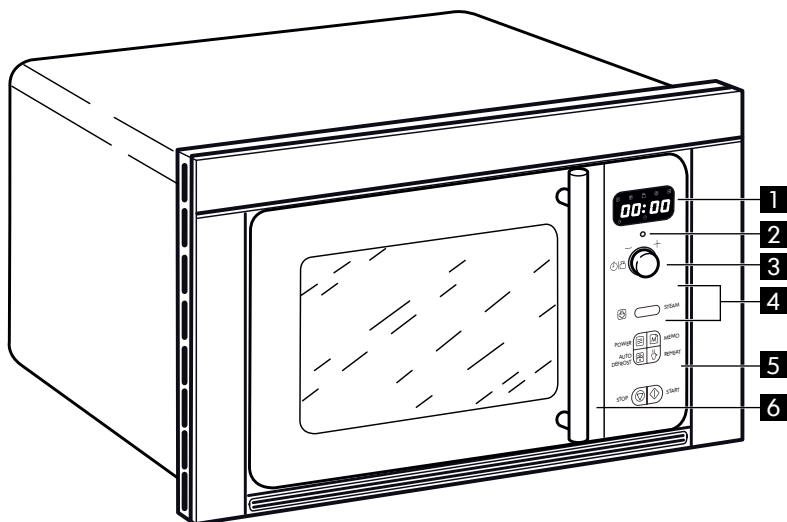
VAROVANIE: Detské jedlá alebo nápoje vo fľaši na kŕmenie po zohriatí vždy premiešajte a pred podávaním skontrolujte ich teplotu.

VAROVANIE: Nesnažte sa odmontovať žiadny kryt. Tesnenie dvierok a oblasti tesnenia dvierok treba pravidelne kontrolovať, či nie sú poškodené. Je zakázané uvádzať do činnosti spotrebič s poškodenými tesneniami a dosadacími plochami tesnenia dvierok, kým ho neopraví kvalifikovaný technik.

VAROVANIE: Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

VAROVANIE: Na čistenie skla dvierok spotrebiča nepoužívajte agresívne abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, ktoré by mohli poškrabať povrch, pretože by to mohlo spôsobiť prasknutie skla.

Opis spotrebiča

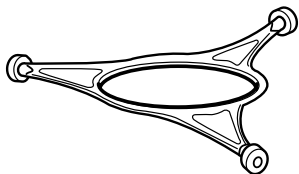


- 1** Displej
- 2** Tlačidlo hodín
- 3** Ovládač

- 4** Funkcie
- 5** Tlačidlo Stop/Štart
- 6** Dvierka

Príslušenstvo

Držiak otočného taniera



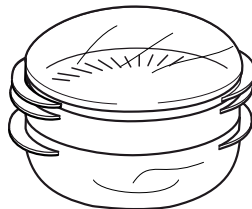
1x

Sklenený otočný tanier



1x

Parák



1x

Všeobecné informácie

V súčasnosti je na trhu bohatá ponuka riadu. Pred nákupom sa presvedčte, či je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach. Pred varením sa presvedčte, či používané pomôcky sú vhodné do mikrovlnných rúr a či prepúšťajú mikrovlny.

Po vložení jedla s riadom do mikrovlnnej rúry skontrolujte, či sa nedotýka vnútorných stien.

Týka sa to predovšetkým kovového riadu a riadu s kovovými časťami.

Dotyk kovových častí s vnútornými stenami rúry počas jej prevádzky spôsobuje iskrenie, ktoré môže rúru poškodiť. Pred zapnutím rúry vždy skontrolujte, či sa otočný tanier voľne otáča.

AK sa otočný tanier nemôže voľne otáčať, mali by ste použiť menšiu nádobu.

Držiak otočného taniera

Držiak otočného taniera používajte pod skleneným otočným tanierom. Na držiak otočného taniera nikdy nekladte iný riad. Vložte držiak otočného taniera na jeho miesto v rúre.

Sklenený otočný tanier

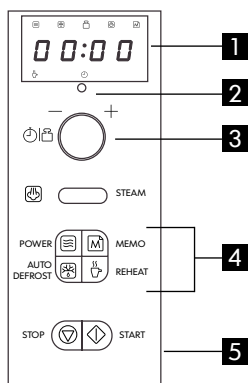
Sklenený otočný tanier sa používa pri všetkých spôsoboch varenia. Zbiera kvapkajúcu šťavu a kúsky jedla, ktoré by sa inak usadzovali v rúre a znečisťovali ju. Položte sklenený otočný tanier na držiak otočného taniera.

Parák

Parák s vloženým sitkom použite pri príprave jedál ako ryby, zelenina a zemiaky.

Parák vždy položte na sklenený otočný tanier.

Ovládací panel



- 1** Displej
- 2** Tlačidlo hodín
- 3** Gombík +/-
- 4** Tlačidlo voľby
- 5** Tlačidlo Štart

Každodenné použitie

Ochrana pred štartom / zámok

Táto automatická bezpečnostná funkcia sa aktivuje jednu minútu potom, čo sa rúra vráti do „pohotovostného režimu“. Rúra je v pohotovostnom režime, keď sa zobrazuje čas v 24-hodinovom formáte, alebo, ak nie sú nastavené hodiny, keď je displej prázdny. Bezpečnostný zámok sa odblokuje otvorením a zatvorením dvierok, napr. pri vložení potravín. Inak sa na displeji zobrazí „DOOR“ (dvierka).

Prerušenie alebo ukončenie varenia

Prerušenie varenia:

Ak chcete jedlo skontrolovať, obrátiť alebo premiešať, varenie prerušíte otvorením dvierok. Nastavené hodnoty sa udržia 10 minút.

Ak nechcete vo varení pokračovať: Jedlo vyberte, zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo STOP.

Pokračovanie varenia:

Zatvorte dvierka a raz stlačte tlačidlo Štart. Varenie pokračuje ďalej od okamihu prerušenia.

Ak tlačidlo štart stlačíte dvakrát, čas sa predĺži o 30sekúnd.

Skončenie varenia bude signalizovať zvukový signál, ktorý zaznie vždy po minúte počas 10 minút.

Stlačením tlačidla STOP alebo otvorením dvierok signál zrušíte.

POZNÁMKA: Ak dvierka po skončení varenia otvoríte a zatvoríte, rúra si udrží nastavenia iba 60 sekúnd.

Kuchynský časomer

Použite túto funkciu, keď potrebujete kuchynské minútky na odmeranie presného času pri rôznom použití, ako napr. varenie vajíčok alebo kysnutie cesta pred pečením a pod.

1. Stlačte tlačidlo hodín
2. Otočením ovládača nastavte dobu, ktorá sa má merať.
3. Stlačte tlačidlo Štart.

Blikajúca dvojbodka indikuje, že časomer odmeriava čas.

Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukový signál.

Jedným stlačením tlačidla hodín sa zobrazí,

koľko času ešte zostáva na časomere. Čas sa zobrazí na 3 sekundy a potom sa bude opäť zobrazovať doba varenia (ak práve varíte). Aby ste kuchynský časomer zastavili, pokiaľ v pozadí funguje iná funkcia, musíte ho najprv do popredia vyvolať stlačením tlačidla hodín a potom zastaviť tlačidlom Stop.

Hodiny

Po prvom zapojení spotrebiča do elektrickej siete alebo po výpadku napájania je displej prázdny. Ak nie sú hodiny nastavené, displej ostane prázdny, kým nenastavíte čas prípravy jedla.

1. Stlačte tlačidlo hodín (3 sekundy), kým nezačne blikať ľavá číslica (hodiny).
2. Otočením ovládacieho gombíka nastavte hodiny.
3. Opäť stlačte tlačidlo hodín. (blikajú dve pravé číslice (minúty).
4. Otáčaním nastavovacieho gombíka nastavte minúty.
5. Opäť stlačte tlačidlo hodín.

Hodiny sú nastavené a spustené.

Ak si nechcete po nastavení ďalej zobrazovať hodiny na displeji, jednoducho na 3 sekundy znovu stlačte tlačidlo hodín a potom tlačidlo Stop.

Pri opätovnom zobrazení hodín sa riadíte hore uvedeným postupom.

POZNÁMKA: hodiny sa nastavujú pri otvorených dvierrach rúry. Na nastavenie hodín budete mať k dispozícii 10 minút. Inak musíte každý krok uskutočniť za 60 sekúnd.

Varenie a ohrev mikrovlnami

Použite túto funkciu na bežné varenie a ohrev potravín ako zelenina, ryby, zemiaky a mäso.

1. Stláčaním tlačidla výkonu nastavte výkon.
2. Otočením ovládacieho gombíka nastavte dobu prípravy jedla.
3. Stlačte tlačidlo Štart.

Po zapnutí procesu varenia:

dobu jednoducho predĺžite stláčaním

tlačidla Štart s krokom 30 sekúnd.

Každé stlačenie predlžuje čas o 30 sekúnd. Dobu možno skrátiť i predĺžiť aj otočením ovládača.

Stláčaním tlačidla voľby môžete prepínať medzi nastavovaním doby prípravy jedla a úrovňou výkonu. Dobu aj úroveň môžete meniť aj po voľbe otáčaním gombíka ovládača.

Úroveň výkonu

Iba mikrovlny	
Výkon	Odporúčané použitie:
Jet (700 W)	Ohrievanie nápojov, vody, vývarov, kávy, čaju alebo iných potravín s vysokým obsahom vody. Ak jedlo obsahuje vajce alebo smotanu, zvolte nižší výkon.
600 W	Príprava rýb, mäsa, zeleniny a pod.
500 W	Šetrné varenie, napr. omáčky s vysokým obsahom bielkovín, jedlá so syrom alebo s vajčkami a ukončenie prípravy dusených jedál.
350 W	Mierne dusenie, roztápanie masla.
160 W	Rozmrazovanie, zmäkčovanie masla, syrov.
90 W	Zmäkčovanie zmrzliny

Jet Štart

Táto funkcia sa používa na rýchly ohrev potravín s vysokým obsahom vody, ako sú číre polievky, káva alebo čaj.

1. Stlačte tlačidlo Štart.

Táto funkcia začína činnosť automaticky pri maximálnom mikrovlnnom výkone a doba procesu je nastavená na 30 sekúnd. Každé nasledujúce stlačenie predlžuje dobu o 30 sekúnd. Dobu procesu možno predĺžiť a skrátiť aj ovládačom potom, čo sa funkcia uviedla do činnosti.

Manuálne rozmrazovanie

Postupujte podľa pokynov v časti „Varenie a ohrev mikrovlnami” a pri manuálnom rozmrazovaní nastavte výkon 160 W.

Potraviny pravidelne kontrolujte.

Mrazené potraviny v plastových vreckách, fóliách alebo v kartónových obaloch sa môžu vložiť priamo do rúry, ak obal nemá žiadne kovové časti (napr. sponky).

Tvar obalu ovplyvňuje čas rozmrazovania.

Plytké balíčky sa rozmrazujú rýchlejšie ako hrubý blok.

Oddel'te jednotlivé kusy, keď sa začínajú rozmrazovať. Jednotlivé plátky sa rozmrazia ľahšie.

Ak sa časti potravín začínajú zohrievať, ochráňte ich malými kúskami hliníkovej fólie (napr. nohy a konce krídiel kurčaťa).

Veľké kusy mäsa s kosťou v polovici rozmrazovania obráťte.

Varené pokrmy, guláš a mäsové omáčky sa ľahšie rozmrazujú, ak sa pri rozmrazovaní premiešajú.

Pri rozmrazovaní je lepšie pokrm nerozmraziť úplne, dokončí sa počas odstátia.

Čas odstátia po rozmrazovaní vždy zlepšuje výsledok, pretože sa vyrovná teplota celého pokrmu.

Automatické rozmrazovanie

Používajte túto funkciu na rozmrazovanie mäsa, hydiny, rýb. Automatické rozmrazovanie AUTO sa môže použiť iba ak majú potraviny čistú hmotnosť v rozmedzí 100 g – 2 kg.

Potraviny vždy uložte na sklenený otočný tanier.

1. Opakovaným stláčaním tlačidla automatického rozmrazovania nastavte triedu potravín (pozrite interný rámček).
2. Otočením ovládacieho gombíka nastavte hmotnosť.
3. Stlačte tlačidlo Štart.

Potraviny niektorých tried sa musia počas rozmrazovania obrátiť. V takých prípadoch

sa rúra zastaví a vyzve vás, aby ste to urobili.

Ak dvierka v danom čase neotvoríte (do 2 minút), rúra bude pokračovať v postupe rozmrazovania.

V takom prípade výsledky nemusia byť dokonalé.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte činnosť, ku ktorej ste boli vyzvaní.
- Zatvorte dvierka a rúru znovu zapnite stlačením tlačidla Štart.

Pri tejto funkcii musí rúra poznať čistú hmotnosť potravín.

Mrazené potraviny:

Ak je ich hmotnosť nižšia alebo vyššia ako odporúčaná hmotnosť, použite postup uvedený v časti „Varenie a ohrev mikrovlnami”

a pri rozmrazovaní zvol'te 160 W.

Mrazené potraviny:

Ak je teplota potravín vyššia ako teplota hlboko zmrazených (-18°C), nastavte nižšiu hmotnosť.

Ak je teplota potravín nižšia ako teplota hlbokého zmrazenia (-18°C), nastavte vyššiu hmotnosť potravín.

Potraviny	Rady
Mäso (100 g - 2,0 kg)	Mleté mäso, kotlety, rezne alebo mäso na pečenie.
Hydina (100 g - 2,0 kg)	Celé kurča, kúsky alebo rezne.
Ryby (100 g - 2,0 kg)	Vcelku, kúsky alebo filé.
Pre potraviny, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke a ak je ich hmotnosť nižšia alebo vyššia ako odporúčaná hmotnosť, použite postup uvedený v časti „Varenie a ohrev mikrovlnami” a nastavte pri rozmrazovaní 160 W.	

Pamäť

Funkcia pamäti vám umožňuje

jednoduchý spôsob na rýchle vyvolanie uprednostneného nastavenia.

Princípom funkcie pamäti je uložiť ľubovoľné aktuálne zobrazené nastavenie.

Ako využiť uložené nastavenie:

1. Stlačte tlačidlo Memo (Pamäť).
2. Stlačte tlačidlo Štart.

Ako uložiť nastavenie:

- Zvoľte ľubovoľnú funkciu.
- Naprogramujte si svoje nastavenia.
- Stlačte a podržte stlačené tlačidlo Memo 3 sekundy, kým nezačujete zvukový signál. Nastavenie je teraz uložené. Pamäť môžete opäť naprogramovať koľkokrát chcete.

Po zapojení spotrebiča do elektrického napájania alebo po výpadku dodávky elektriny sa funkcia Memo vráti k predvol'be s nastavením 2 minút činnosti pri plnom výkone.

Ohrev nápojov

Funkcia ohrevu nápojov umožňuje jednoduchý a rýchly ohrev 1 – 4 šálok nápojov.

1. Opakovaným stláčaním tlačidla ohrevu vyberte počet šálok, ktoré sa majú ohriať.
2. Stlačte tlačidlo Štart.
1 šálka sa rovná 150 ml nápoja.

Para

Táto funkcia sa používa pri potravinách ako zelenina a ryby.

S touto funkciou vždy používajte dodaný parák.

1. Opakovaným stláčaním tlačidla pary nastavte triedu potravín. (Pozri tabuľku)
2. Otočením ovládača nastavte hmotnosť potravín.
3. Stlačte tlačidlo Štart.

Potraviny uložte na mriežku paráka. Pridajte 100 ml (1 dl) vody do spodnej časti paráka. Prikryte vekom.

Parák je navrhnutý iba na použitie s mikrovlnami!

Nikdy ho nepoužívajte s inými funkciami.

Použitie paráka s inými funkciami ho môže poškodiť.

Pred zapnutím rúry vždy skontrolujte, či sa otočný tanier voľne otáča.

Parák vždy položte na sklenený otočný tanier.

Potraviny	Rady
Zemiaky/ koreňová zelenina (150 g - 400 g)	Použite kusy rovnakej veľkosti. Zeleninu pokrájajte na rovnaké kúsky.
Zelenina (karfiol a brokolica) (150 g - 400 g)	Po uvarení nechajte odstáť 1 - 2 minúty.
Mrazená zelenina	Po uvarení nechajte odstáť 1 - 2 minúty.
Rybie filé (150 g - 400 g)	Filé rozložte rovnomerne mriežku paráka. Tenké časti poprekładajte. Po uvarení nechajte odstáť 1 - 2 minúty.

VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor a vyhýbajte sa dotyku ohrevných telies. Nedovoľte prístup malým deťom.

Počas a po použití spotrebiča sa nedotýkajte ohrevných článkov ani jeho vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.

VAROVANIE: V spotrebiči nezohrievajte ani nevarte uzavreté nádoby ani poháre. Tlak, ktorý vznikne vnútri, môže spôsobiť výbuch a poškodenie spotrebiča.

VAROVANIE: Pri používaní spotrebiča v kombinovanom režime ho smú deti používať iba pod dohľadom dospeléj osoby, pretože teplota dosahuje vysoké hodnoty.

VAROVANIE: Kvapaliny sa môžu prehriať nad bod varu aj bez prítomnosti bubliniek.

Horúca tekutina môže v dôsledku toho náhle vykypieť. Nasledujúcimi opatreniami predídete takémuto ohrozeniu:

1. Nepoužívajte nádoby s rovnými stenami a úzkym hrdlom.
2. Kvapalinu v nádobe pred vložením do spotrebiča premiešajte a nechajte v nej čajovú lyžičku.
3. Po ohriatí nechajte tekutinu chvíľu odstáť a pred opatrným vybratím nádoby zo spotrebiča ju znovu premiešajte.

VAROVANIE: Detské jedlá alebo nápoje vo fľaši na kŕmenie po zohriatí vždy premiešajte a pred podávaním skontrolujte ich teplotu.

Tabuľky prípravy jedla

Čím viac jedla chcete pripraviť, tým dlhšie to bude trvať. Približne platí, že dvojnásobné množstvo jedla si vyžiada takmer dvojnásobok času.

Čím je nižšia začiatková teplota, tým dlhšie bude trvať varenie. Potraviny pri izbovej teplote sa uvaria rýchlejšie ako potraviny práve vybrané z chladničky.

Ak pripravujete niekoľko kusov toho istého jedla, ako zemiaky v šupke, uložte ich do kruhu, aby sa uvarili rovnomerne.

Niektoré potraviny majú kožu alebo membránu, napr. zemiaky, jablká a vaječné žĺtky.

Tieto potraviny by ste mali prepichnúť vidličkou alebo špáradlom, aby sa uvoľnil ich tlak a aby nepraskli.

Menšie kusy potravín sa uvaria rýchlejšie ako veľké kusy a rovnaké kusy sa uvaria rovnomernejšie ako potraviny nepravidelných tvarov.

Premiešanie a obrátenie jedla sú postupy využívané pri bežnom varení, ako aj pri mikrovlnnom varení a pomáhajú rýchlejšej distribúcii tepla k stredu jedla a predchádzajú prevareniu okrajov jedla. Pri varení potravín nepravidelných tvarov alebo hrúbky umiestnite tenšie časti jedla smerom k stredu taniera, kde sa dostane menej tepla.

Potraviny s vysokým obsahom tuku a cukru sa uvaria rýchlejšie ako potraviny s vysokým obsahom vody. Tuk a cukor okrem toho dosiahnu vyššiu teplotu ako voda.

Po uvarení nechajte jedlo nejaký čas odstáť. Čas odstátia vždy zlepšuje výsledok, pretože sa vyrovná teplota celého pokrmu.

Druh potravín	Množstvo	Úroveň výkonu	Doba	Doba odstátia	Rady
Kurča (vcelku)	1000 g	700 W	18 - 20 min.	5 -10 min.	V polovici doby prípravy kurča obráťte. Po uvarení skontrolujte, či je šŕava bezfarebná.
Kurča (rezne alebo kúsky)	500 g		8 -10 min.	5 min.	Po uvarení skontrolujte, či je šŕava bezfarebná.
Slaninka	150 g		3 -4 min.	1 -2 min.	Uložte na papier na pečenie alebo na tanier v 2 alebo 3 vrstvách a prikryte ďalším papierom na pečenie.
Zelenina (čerstvá)	300 g		3 -4 min.	1 -2 min.	Varte prikryté a pridajte 2 lyžičky soli.
Zelenina (mrazená)	250 - 400 min		3 -4 min. 5 -6 min.	1 -2 min.	Varte prikryté.
Zemiaky v šupke	1 ks 4 ks		4 -6 min. 12 -15 min.	2 min. 5 min.	Prepichnite vidličkou. (1 ks - 250 g). V polovici doby prípravy obráťte.
Mäso (jeden kus)	600 - 700 g	600 W	12 -14 min.	5 min.	
Ryby (vcelku)	600 g		8 -9 min.	4 -5 min.	Narežte kožu a varte prikryté.
Ryby (kúsky alebo filé)	400 g		5 -6 min.	2 -3 min.	Uložte tenkými časťami smerom k stredu taniera. Varte prikryté.

Ohrievanie jedál na tanieri

Ako pri tradičnej príprave jedál, jedlá sa v mikrovlnnej rúre musia zohriať až po bod varu.

Najlepšie výsledky sa dosiahnu, keď sa jedlo uloží hrubšími časťami na vonkajšiu stranu taniera a tenšími k stredu taniera.

Tenké plátky mäsa ukladajte na seba alebo vedľa seba s prekrytými okrajmi. Hrubšie plátky, ako je fašírka, klobásy a párky, treba uložiť tesne k sebe. Pri ohrievaní dusených jedál alebo omáčky je lepšie ich počas ohrevu premiešať, aby sa teplo rozložilo

rovnomerne.

Prikrytie jedla napomáha uchovať šťavnatosť vnútra jedla, znižuje vystrekovanie tuku a skracaje dobu ohrevu.

Pri ohreve mrazených jedál postupujte podľa pokynov výrobcu na obale.

Jedlá, ktoré sa nedajú miešať, ako gratinované jedlá, je lepšie ohrievať pri 400 – 600 W.

Niekoľko minút odstátia zaistí rovnomerné rozloženie teploty v celom jedle.

Druh potravín	Množstvo	Úroveň výkonu	Doba	Doba odstátia	Rady
Jedlo na tanieri	300 - 450 g	700 W	3 -5 min. 4 -5 min.	1 -2 min.	Tanier prikryte
Ryža	2 dl 6 dl		1 -2 min. 3 -4 min.	1 min. 2 min.	Jedlo prikryte
Mäsové guľôčky	250 g		2 min.	1 -2 min.	Ohrievajte neprikryté
Nápoje	2 dl		1- 2½ min.	1 min.	Do šálky vložte kovovú lyžičku, zabráni to vykypeniu.
Polievka (vývar)	2½ dl		2- 2½ min.	1 min.	Ohrievajte neprikryté v polievkovom tanieri alebo v šálke.
Mliečne polievky a omáčky	2½ dl	3 -4 min.	1 min.	Nádobu nenapíňajte viac ako do 3/4. Počas ohrievania raz premiešajte.	
Hot dog	1 ks 2 ks	600 W	½ - 1 min. 1½ min.	1 min.	
Lasagne	500 g		5 -6 min.	2 -3 min.	

Tabuľky rozmrazovania

Mrazené potraviny v plastových vreckách, fóliách alebo v kartónových obaloch sa môžu vložiť priamo do rúry, ak obal nemá žiadne kovové časti (napr. sponky).

Tvar obalu ovplyvňuje čas rozmrazovania. Plytké balíčky sa rozmrazujú rýchlejšie ako hrubý blok.

Oddel'te jednotlivé kusy, keď sa začínajú rozmrazovať.

Jednotlivé plátky sa rozmrazia ľahšie.

Ak sa časti potravín začínajú zahrievať, ochráňte ich malými kúskami hliníkovej fólie

(napr. nohy a konce krídel kurčaťa).

Veľké kusy s kĺbom v polovici rozmrazovania obráťte.

Varené pokrmy, guláš a mäsové omáčky sa ľahšie rozmrazujú, ak sa pri rozmrazovaní premiešajú.

Pri rozmrazovaní je lepšie pokrm nerozmraziť úplne, dokončí sa počas odstátia.

Čas odstátia po rozmrazovaní vždy zlepšuje výsledok, pretože sa vyrovná teplota celého pokrmu.

Druh potravín	Množstvo	Úroveň vý- konu	Doba	Doba odstátia	Rady
Pečené	800 g 1000 g	Rozmrazovanie (160 W)	20 -22 min.	10 -15 min.	V polovici doby rozmrazovania obráťte.
Mleté mäso	500 g		8 -10 min.	5 min.	V polovici doby rozmrazovania obráťte. Rozmrazené časti oddel'te.
Rebierka, kotlety, rezne	500 g		7 -9 min.	5 -10 min.	V polovici doby rozmrazovania obráťte.
Kurča (vcelku)	1200 g		25 min.	10 -15 min.	V polovici doby rozmrazovania obráťte
Kurča (kúsky alebo rezne)	500 g		7 -9 min.	5 -10 min.	V polovici doby rozmrazovania obráťte oddel'te časti. Konce krídel a stehien zakryte, aby sa neprehriali.
Ryby (celé)	600 g		8 -10 min.	5 -10 min.	V polovici doby rozmrazovania obráťte a zakryte koniec chvosta alobalom, aby sa neprehrial.
Ryby (kúsky alebo filé)	400 g		6 -7 min.	5 min.	V polovici doby rozmrazovania obráťte. Rozmrazené časti oddel'te
Mäsová fašírka	500 g		4 -6 min.	5 min.	V polovici doby rozmrazovania obráťte.
Rožky a žemle	4 ks (150 - 200 g)		1½-2 min.	2 -3 min.	Uložte do kruhu.
Ovocie a bobuľové ovocie	200 g		2 -3 min.	2 -3 min.	Počas rozmrazovania oddel'ujte

Čistenie a údržba

Jedinou potrebnou údržbou je čistenie. Nedostatočná starostlivosť o rúru, aby bola čistá, môže viesť k poškodeniu povrchu, čo môže mať nepriaznivý vplyv na životnosť spotrebiča a vznik nebezpečnej situácie.

i DÔLEŽITÉ: nepoužívajte ocel'ové drôtenky, abrazívne čistiace prostriedky, drsné umývacie handričky a pod., ktoré poškodzujú ovládací panel a vnútorné aj vonkajšie povrchy rúry. Použite špongiu s jemným detergentom a papierovú utierku s čistiacim prostriedkom na sklo. Čistiaci prostriedok aplikujte na papierovú utierku.

Nerozprašujte prostriedok priamo na povrch rúry.

Pravidelne, hlavne ak sa niečo vylialo, vyberajte aj otočný tanier a jeho držiak a utrite dno rúry.

Rúra bola navrhnutá na prevádzku s vloženým otočným tanierom.

i DÔLEŽITÉ: nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak ste otočný tanier vybrali na čistenie.

Na čistenie vnútorných povrchov, prednej a zadnej strany dvierok a dverového otvoru rúry používajte navlhčenú mäkkú handričku s jemným čistiacim prostriedkom.

i DÔLEŽITÉ: dbajte, aby sa tuk alebo zvyšky jedla neusádzali okolo dvierok. Pri silnom znečistení rúry na 2 až 3 minúty uveďte v rúre do varu pohár vody. Para nečistoty zmäknú.

i DÔLEŽITÉ: pri čistení rúry nepoužívajte spotrebiče využívajúce prúd pary. Neprijemný zápach v rúre odstráňte, ak na otočnom tanieri niekoľko minút povaríte vodu s citrónovou šťavou.

Grilovací článok netreba čistiť, pretože intenzívnym teplom sa všetky škrvny spália, avšak horná stena v jeho blízkosti si vyžaduje pravidelné čistenie. Používajte špongiu navlhčenú v teplej vode s prídavkom umývacieho prostriedku.

Ak funkciu Gril nepoužívate pravidelne, musíte ju zapnúť aspoň na 10 minút raz za mesiac, aby ste spálili všetky zvyšky jedál.

V umývačke riadu možno umývať

- Držiak otočného taniera.
- Sklenený otočný tanier.
- Držadlo taniera Crisp.

Šetrné čistenie si vyžadujú

Zapekací tanier Crisp sa umýva vo vode s prídavkom jemného umývacieho prostriedku. Veľmi znečistené časti môžete čistiť drsnou špongiou a jemným čistiacim prostriedkom.

Zapekací tanier Crisp nechajte pred čistením vždy vychladnúť.

i DÔLEŽITÉ: neponárajte ho ani ho neoplachujte, kým je horúci. Rýchle ochladenie by ho mohlo poškodiť.

i DÔLEŽITÉ: nepoužívajte ocel'ové drôtenky. Poškriabali by povrch.

Počas a po použití spotrebiča sa nedotýkajte ohrevných článkov ani jeho vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.

Pred čistením alebo údržbou spotrebiča ho musíte odpojiť od elektrickej siete.

Pri čistení a údržbe používajte ochranné rukavice.

Pred čistením alebo údržbou spotrebiča sa uistite, že sa ochladil.

VAROVANIE: Nesnažte sa odmontovať žiadny kryt. Tesnenie dvierok a oblasti tesnenia dvierok treba pravidelne kontrolovať, či nie sú poškodené. Je zakázané uvádzať do činnosti spotrebič s poškodenými tesneniami a dosadacími plochami tesnenia dvierok, kým ho neopraví kvalifikovaný technik.

VAROVANIE: Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

VAROVANIE: Na čistenie skla dvierok spotrebiča nepoužívajte agresívne abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, ktoré by mohli poškrabať povrch, pretože by to mohlo spôsobiť prasknutie skla.

Čo robiť, ak ...

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Došlo k výpadku dodávky elektriny alebo spotrebič nie je zapojený do elektrickej siete.	Skontrolujte, či sa spotrebič napája.
	Nie sú zatvorené dvierka.	Pred opätovným zapnutím rúry otvorte a zatvorte dvierka.
Jedlo nie je ohriate rovnomerne.	Veľmi tenké časti ako kuracie krídla a podobne neboli prikryté.	Prikryte tenšie časti alobalom.
	Jedlo bolo ohriate pri veľmi vysokom výkone.	Zvoľte nižší výkon.
	Zastavil sa otočný tanier.	Skontrolujte, či je otočný tanier a jeho držiak na mieste a dobre vycentrovaný, nedotýkajte sa vnútorných stien.
Jedlo sa neotáča.	Zastavil sa otočný tanier.	Skontrolujte, či je otočný tanier a jeho držiak na mieste a či je dno rúry čisté.

Servis

Skôr, ako zavoláte servis:

1. Skúste, či nedokážete vyriešiť problém sami (pozrite tabuľku „Čo robiť, ak ...“).
 2. Spotrebič vypnite a opäť ho zapnite, aby ste zistili, či sa problém vyskytuje naďalej.
- Ak porucha pretrváva, zavolajte servisné stredisko IKEA.

Vždy uveďte:

- druh poruchy;
- presný typ a model spotrebiča;
- servisné číslo (číslo po slove „Service“ na výrobnom štítku);
- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

Ak by bolo nevyhnutné rúru opraviť, obráťte sa na autorizovaný servis IKEA (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).

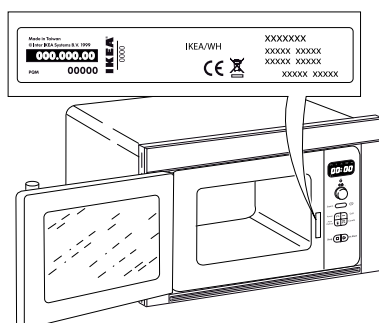
SERVICE 0000 000 00000



Technické údaje

Napájacie napätie	230 V/50 Hz
Menovitý energetický príkon	1100 W
Poistka	10 A (UK 13 A)
Mikrovlnný výkon	700 W
Vonkajšie rozmery (VxŠxH)	347x595x403
Vnútorne rozmery (VxŠxH)	196x292x295

Technické údaje sa nachádzajú na výrobnom štítku nachádzajúcom sa vnútri spotrebiča.



Údaje pre skúšku výkonu ohrevu v súlade s IEC 60705.

Medzinárodná elektrotechnická komisia vypracovala normu porovnávacích skúšok ohrievacieho výkonu rôznych mikrovlnných rúr. Pre túto rúru odporúčame použiť nasledujúci postup:

Skúška	Množstvo	Pribl. doba	Úroveň výkonu	Nádoba
12.3.1	750 g	10 min	700 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min	700 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	700 W	Pyrex 3.838
13,3	500 g	Autodefrost		Poukladajte na otočný tanier

Inštalácia

Montáž spotrebiča

Pri inštalácii spotrebiča postupujte podľa osobitne dodávaných pokynov na montáž. Inštaláciu a opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a vnútroštátnymi predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je špecificky uvedené v návode na používanie.

Inštaláciu spotrebiča nesmú vykonávať deti. Počas inštalácie nedovoľte, aby sa k spotrebiču priblížili deti. Obalový materiál (plastové vrecká, polystyrénové diely a pod.) uchovávajte počas inštalácie a po nej mimo dosahu detí.

Pri vybalovaní a inštalácii vždy noste ochranné rukavice.

Pri manipulácii so spotrebičom a pri jeho inštalácii musia spolupracovať aspoň dve osoby. Pred inštaláciou musíte spotrebič

odpojiť od elektrickej siete.

Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo najbližšiu prevádzku servisu.

Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa jeho dvierka správne zatvárajú.

V prípade problémov zavolajte predajcu alebo najbližšiu prevádzku servisu. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, rúru vyberte

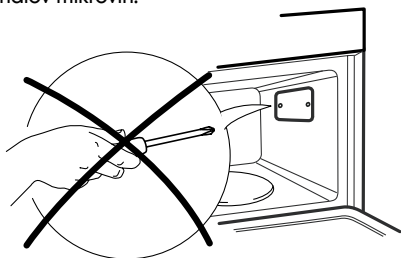
z polystyrénovej penovej základne až tesne pred inštaláciou.

Počas inštalácie sa uistite, že spotrebič nepoškodí napájací elektrický kábel.

Elektrické zapojenie

Pred pripojením

Skontrolujte, či napätie na výrobnom štítku zodpovedá napätiu vo vašej domácnosti. Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry, viditeľný pri otvorených dverkách. Neodstraňujte dosky na ochranu pred privádzanými mikrovlnami umiestené na bočných stenách vnútra rúry. Kryty bránia tomu, že sa tuk a zvyšky jedál zanesú do prívodných kanálov mikrovln.



Pred montážou sa presvedčte, či je vnútro rúry prázdne.

Skontrolujte, či spotrebič nie je poškodený. Skontrolujte, či dverka rúry pevne priliehaajú a či nie je poškodené vnútorné tesnenie dvierok. Rúru vyprázdníte a vnútro vyčistíte mäkkou vlhkou handričkou. Mikrovlnnú rúru neuvádzajte do činnosti, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, ak rúra nepracuje správne, ak je poškodená alebo ak spadla. Prívodný elektrický kábel ani elektrickú zástrčku neponárajte do vody. Nedovoľte, aby sa prívodný elektrický kábel dostal do blízkosti horúcich povrchov. Hrozí riziko úrazu elektrickým prúdom, požiaru alebo iné nebezpečenstvo.

Po pripojení

Rúru nepoužívajte, ak dverka rúry nie sú pevne zavreté.

Podľa platných predpisov musí byť spotrebič uzemnený.

Výrobca nezodpovedá za úrazy osôb a zvierat ani za poškodenie predmetov spôsobené nedodržaním tejto požiadavky.

Výrobca nenesie zodpovednosť za problémy

spôsobené nedodržaním týchto pokynov používateľom.

Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť riziká. V prípade nedodržania odporúčani a ochranných opatrení výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za zranenia osôb alebo zvierat, ako aj za poškodenie majetku.

UPOZORNENIE: Spotrebič nie je určený na prevádzku s ovládaním pomocou externých časomerov alebo samostatných diaľkových systémov.

Po inštalácii nesmú byť elektrické časti pre používateľa prístupné.

Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte pri inštalácii na dostupné miesto istí s minimálnou vzdialenosťou medzi kontaktnými aspoň 3 mm.

VAROVANIE: Elektrický napájací kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.

Neťahajte za napájací elektrický kábel.

Ak je napájací elektrický kábel poškodený, musíte ho dať vymeniť za rovnaký. Elektrický napájací kábel smie vymeniť iba kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a vnútroštátnymi bezpečnostnými predpismi.

Kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Mikrovlnnú rúru neuvádzajte do činnosti, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, ak rúra nepracuje správne, ak je poškodená alebo ak spadla. Prívodný elektrický kábel ani elektrickú zástrčku neponárajte do vody. Nedovoľte, aby sa prívodný elektrický kábel dostal do blízkosti horúcich povrchov.

Nedotýkajte sa spotrebiča mokrymi časťami tela ani ho nepoužívajte, ak máte bosé nohy.

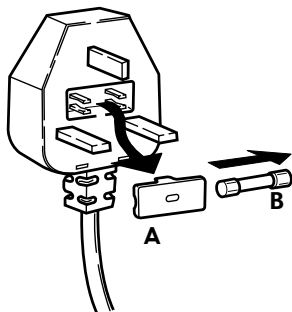
Pri spotrebičoch so zástrčkou, ak zástrčka nie je vhodná pre elektrickú zásuvku, kontaktujte kvalifikovaného technika.

Nepoužívajte predlžovacie napájacie káble, rozdvójky ani adaptéry. Spotrebič nezapájajte do zásuvky, ktorá sa dá ovládať diaľkovým ovládačom.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIA IBA PRE VEĽKÚ BRITÁNIU A ÍRSKO

Výmena poistky

Ak je napájací elektrický kábel tohto spotrebiča vybavený zástrčkou s poistkou BS 1363A 13amp, pri výmene poistky v tomto type zástrčky použite iba poistku schválenú zo strany A.S.T.A. pre typ BS 1362 a postupujte nasledujúcim spôsobom:



1. Odmontujte kryt poistky (A) a poistku (B).
2. Do krytu poistky upevnite náhradnú poistku 13A.
3. Oba komponenty upevnite do zástrčky.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: pri výmene poistky musíte opäť upevniť kryt poistky a ak kryt poistky stratíte, zástrčku nesmiete

používať, kým nenamontujete náhradný kryt. Správna náhrada je identifikovaná farebnou vložkou alebo farebne vyrazenými slovami na základni zástrčky. Náhradné kryty poistky sú k dispozícii v predajni elektrického tovaru.

Iba pre Írsku republiku

Zvyčajne platia informácie poskytnuté pre Veľkú Britániu, ale môže sa vyskytnúť aj tretí typ zástrčky a zásuvky, s 2 kolíkmi a s uzemnením na boku.

Zásuvka / zástrčka (platí pre obe krajiny)

Ak namontovaná zástrčka nie je vhodná pre zásuvku v domácnosti, kontaktujte servis, kde vám poskytnú ďalšie pokyny. Nepokúšajte sa meniť zástrčku sami. Tento postup smie vykonávať iba kvalifikovaný technik podľa pokynov výrobcu a platných bezpečnostných predpisov.

Ochrana životného prostredia


Všetky obalové materiály sa môžu recyklovať na 100 %, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♻️).

Z tohto dôvodu sa rôzne časti obalu musia likvidovať zodpovedne, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov. Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných (♻️) a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2012/19/EÚ o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Zaistením správnej likvidácie výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by ináč mohli byť následkom nevhodného zaobchádzania s odpadom z tohto výrobku.

Vyhlásenie o zhode

Tento spotrebič môže prísť do styku s potravinami, spĺňa podmienky nariadenia Rady (CE) 1935/2004 a bol navrhnutý, vyrobený a uvedený na trh v súlade s bezpečnostnými požiadavkami „nízkonapäťovej“ smernice 2006/95/ES (ktorá nahrádza smernicu 73/23/EHS v zmysle následných úprav), s ochrannými požiadavkami smernice „EMC“ 2004/108/ES.



Symbol  na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho ho odovzdajte v zbernom stredisku na recykláciu odpadov elektrických a elektronických zariadení.

Likvidácia musí byť vykonaná v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia pre likvidáciu odpadov.

Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, zbere a recyklácii tohto spotrebiča dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

Na vyradenom spotrebiči odrežte napájací kábel, aby ho nebolo možné znovu pripojiť do siete.

ZÁRUKA IKEA

Ako dlho platí záruka IKEA?

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

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

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

Kto vykonáva servis?

Poskytovateľ autorizovaného servisu IKEA bude poskytovať servis prostredníctvom vlastnej siete.

Na čo sa vzťahuje záruka?

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

Čo urobí IKEA na nápravu problému?

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

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

Na čo sa nevzťahuje táto záruka?

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

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

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

Ako sa aplikujú vnútroštátne predpisy

Záruka IKEA vám poskytuje špecifické práva, ktoré sú v súlade alebo presahujúce súvisiace právne nároky platné v krajine.

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

Oblasť platnosti

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

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

Príslušný ZÁRUČNÝ SERVIS pre výrobky IKEA

Prosíme kontaktovať príslušné autorizované servisné stredisko IKEA pre prípady:

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

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

Ako nás nájdete ak potrebujete náš servis



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

i Z dôvodu poskytnutia čo najrýchlejšieho servisu Vám odporúčame využiť príslušné telefónne čísla z uvedeného zoznamu v tomto návode. Vždy skontrolujte čísla uvedené v návode spotrebiča, pre ktorý potrebujete technickú pomoc. Prosím, vždy uvádzajte príslušné čísla spotrebiča IKEA (8 znakový kód) a 12 znakové servisné číslo nachádzajúce sa na výrobnom štítku vášho spotrebiča.

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

Potrebujete nejakú pomoc navyše?

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

**BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN**

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

БЪЛГАРИЯ

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 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	
Tarief:	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	8.00 - 20.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	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 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



18535

AA-1512901-3