

FINSMAKARE



Design and Quality
IKEA of Sweden



POLSKI

Pełny wykaz punktów serwisowych współpracujących z firmą IKEA wraz z numerami telefonów w poszczególnych krajach znajduje się na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.



TÜRKÇE

IKEA tarafından tayin edilen Satış Sonrası Servis Sağlayıcılarının ve ilgili ulusal telefon numaralarının tam listesi için lütfen bu kılavuzun son sayfasına bakınız.

POLSKI	4
TÜRKÇE	39

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Dodatkowe funkcje	22
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	8	Wskazówki i porady	24
Instalacja	11	Konserwacja i czyszczenie	31
Opis urządzenia	12	Rozwiązywanie problemów	33
Panel sterowania	12	Dane techniczne	34
Przed pierwszym użyciem	14	Efektywność energetyczna	35
Codzienna eksploatacja	15	Ochrona środowiska	36
Funkcje zegara	19	GWARANCJA IKEA	36
Programy automatyczne	20		
Korzystanie z akcesoriów	21		

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Nie włączać urządzenia, gdy jest puste. Metalowe części wewnątrz komory mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Jeśli nastąpi uszkodzenie drzwi lub ich uszczelki, urządzenie nie może być używane do czasu naprawy przez wykwalifikowaną osobę.
- Tylko wykwalifikowana osoba może wykonywać czynności serwisowe lub naprawcze związane z demontażem osłony zapewniającej ochronę przed narażeniem na działanie energii mikrofalowej.
- Nie podgrzewać płynów ani innych potraw w szczelnych pojemnikach. Mogą one wybuchnąć.
- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników na żywność lub napoje.

Ograniczenie to nie obowiązuje, jeśli producent określi rozmiar i kształt metalowych pojemników przeznaczonych do gotowania w kuchence mikrofalowej.

- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.
- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzywa, należy obserwować urządzenie, ponieważ występuje zagrożenie zapłonem.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie podkładek podgrzewających, pantofli, gąbek, wilgotnej szmatki i podobnych elementów może prowadzić do obrażeń ciała, zapalenia lub pożaru.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym, należy je wyłączyć lub odłączyć od zasilania i pozostawić zamknięte drzwi w celu wypalenia płomienia.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z erupcją. Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z pojemnikiem.
- Zawartość butelek do karmienia i słoików dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć, a następnie sprawdzić temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć poparzenia.
- Jajka w skorupkach i całe jajka nie powinny być podgrzewane w urządzeniu, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania w kuchence mikrofalowej.
- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Nieutrzymywanie urządzenia w czystym stanie może spowodować pogorszenie stanu jego powierzchni, co może negatywnie wpływać na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczną sytuację.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Instalacja

⚠ OSTRZEŻENIE! Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy jego drzwi otwierają się bez oporu.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	444 (460) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	455 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	440 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm

Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	882 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	3.5x25 mm

Podłączenie elektryczne

⚠ OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.

- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykrcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie odcinające zasilanie wszystkich biegunów. Urządzenie odcinające zasilanie musi zapewniać odległość izolacyjną rozłączonych biegunów co najmniej 3 mm.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego nagrzewania piekarnika.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

Sposób używania



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub

podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

Konserwacja i czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyby urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę i drzwi. Para powstała w wyniku działania urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Resztki tłuszczu i potraw w urządzeniu mogą być przyczyną powstania pożaru lub łuku elektrycznego podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.

Naczynia szklane

Z naczyniami szklanymi należy obchodzić się z zachowaniem odpowiedniej ostrożności, w przeciwnym razie może dojść do ich pęknięcia, wyszczerbienia lub głębokiego zarysowania:

- Unikać kontaktu naczyń szklanych z zimną wodą lub innymi płynami, ponieważ nagłe obniżenie temperatury może spowodować natychmiastowe pęknięcie szkła. Fragmenty rozbitego szkła mogą być bardzo ostre i trudne do zlokalizowania.
- Nie stawiać gorących naczyń szklanych na mokrej lub chłodnej powierzchni, bezpośrednio na blacie lub na metalowej

powierzchni; nie chwytać gorących naczyń szklanych za pomocą mokrej ściereczki.

- Nie używać ani nie naprawiać naczyń szklanych, które są wyszczerbione, pęknięte lub głęboko zarysowane.
- Nie upuszczać naczyń szklanych na twarde przedmioty, nie rzucać nimi ani nie uderzać w nie przyborami kuchennymi.
- Nie nagrzewać pustych lub prawie pustych naczyń szklanych w kuchenie mikrofalowej, nie przegrzewać oleju ani masła w kuchenie mikrofalowej (ograniczyć czas gotowania do minimum).

Pozostawić gorące naczynia szklane do ostygnięcia na półce, podstawce lub na suchej ściereczce. Upewnić się, że naczynie szklane ostygło przed umyciem go albo włożeniem do chłodziarki lub zamrażarki.

Unikać chwytania gorących naczyń szklanych (także naczyń z silikonowymi uchwytami) bez użycia suchych rękawic ochronnych.

Unikać niezalecanego użycia w kuchenie mikrofalowej (np. użycia piekarnika bez potrawy lub z jej małą ilością).

Oświetlenie wewnętrzne

⚠ OSTRZEŻENIE! Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

Utylizacja



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

- Wymontować drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.
- **Materiały opakowaniowe:** Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu. Elementy z tworzyw sztucznych oznaczono międzynarodowymi skrótami, takimi jak PE, PS itp. Materiały opakowaniowe należy utylizować, wyrzucając je do odpowiedniego pojemnika udostępnionego przez komunalny zakład utylizacji odpadów.

Instalacja



OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Montaż



Przed zainstalowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją montażu.

Instalacja elektryczna



OSTRZEŻENIE! Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.



Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Piekarnik jest wyposażony tylko w przewód zasilający.

Przewody

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

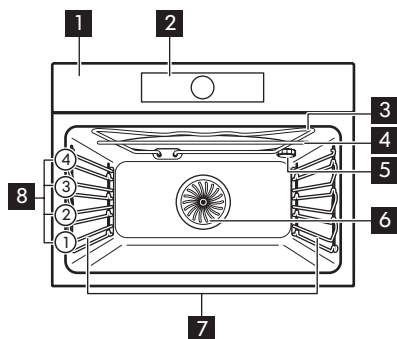
Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

Opis urządzenia

Ogólne informacje



- 1** Panel sterowania
- 2** Sterowanie elektroniczne
- 3** Grill
- 4** Generator mikrofal
- 5** Oświetlenie
- 6** Wentylator
- 7** Prowadnice blach, wyjmowalne
- 8** Poziomi umieszczenia potraw

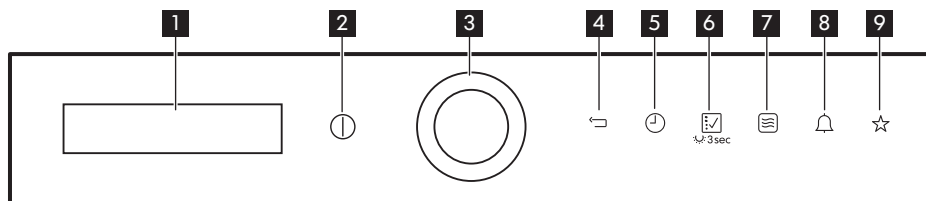
Akcesoria

- **Ruszt** x 1
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta** x 1

- Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Dolna szklana płyta kuchenki mikrofalowej** x 1
Do użycia w trybie kuchenki mikrofalowej.

Panel sterowania

Sterowanie elektroniczne

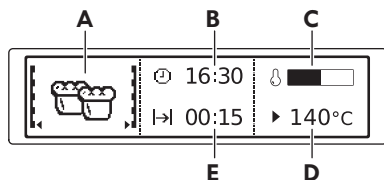


Piekarnik obsługuje się, dotykając pól czujników.

	Pole czujnika	Funkcja	Opis
1	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia piekarnika.
2		WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Włączanie i wyłączenie piekarnika.

	Pole czujnika	Funkcja	Opis
3		OK i pokrętko + szybkie uruchomienie kuchenki mikrofalowej	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia. Pokrętko umożliwia poruszanie się po opcjach menu. Naciśnięcie, aby wydłużyć działanie funkcji kuchenki mikrofalowej o 30 sekund.
4		Przycisk Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Naciśnięcie i przytrzymanie przez 3 sekundy, aby wyświetlić menu główne.
5		Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy nacisnąć pole czujnika, aby ustawić zegar lub funkcje: Blokada panelu, Ulubione, Pieczenie + utrzymanie temperatury, Ustaw + start.
6		Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Naciśnięcie jednokrotnie, aby przejść do menu Funkcje pieczenia. Naciśnięcie ponownie, aby przełączyć na Gotowanie wspomagane. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy dotknąć i przytrzymać przez 3 sekundy.
7		Funkcja kuchenki mikrofalowej	Włączanie funkcji kuchenki mikrofalowej. Podczas korzystania z funkcji kuchenki mikrofalowej z funkcją: Czas przez ponad 7 minut oraz w trybie łączonym moc mikrofal nie może przekraczać 600 W.
8		Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.
9		Ulubione	Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów.






Wyświetlacz



- A. Funkcja pieczenia lub funkcja kuchenki mikrofalowej
- B. Aktualna godzina
- C. Wskaźnik rozgrzania
- D. Temperatura lub moc mikrofal
- E. Czas trwania lub czas zakończenia działania funkcji

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol	Funkcja	
	Minutnik	Funkcja działa.


Symbol	Funkcja	
	Aktualna godzina	Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę.
	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
	Koniec	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Temperatura	Wyświetlacz wskazuje temperaturę.
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia.
	Wskaźnik rozgrzania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w piekarniku.
	Szybkie nagrzewanie	Funkcja działa. Zapewnia ona krótszy czas nagrzewania.
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia działa lub można zmienić ciężar.
	Pieczenie + utrzymanie temperatury	Funkcja działa.

Przed pierwszym użyciem

 **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.


 Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.



Pierwsze podłączenie

Podłączając piekarnik do źródła zasilania lub po zaniku zasilania, należy ustawić język, kontrast wyświetlacza, jasność wyświetlacza oraz aktualną godzinę.

1. Ustawić odpowiednią wartość za pomocą pokrętkła.
2. Nacisnąć _{4:30}, aby potwierdzić.

Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem nagrzać wstępnie piekarnik tylko z rusztami i blachami do pieczenia ciasta w środku. Dolną szklaną płytę kuchenki mikrofalowej należy wyjąć.

1. Wybrać funkcję: Pieczenie tradycyjne  i maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wybrać funkcję: Termoobieg  i maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.

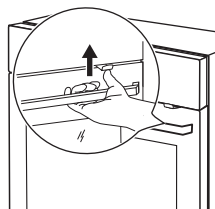
Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym podczas nagrzewania. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

Używanie mechanicznej blokady uruchomienia

Piekarnik wyposażono w blokadę uruchomienia. Znajduje się ona po prawej stronie piekarnika, pod panelem sterowania.

Aby otworzyć drzwi przy włączonej blokadzie uruchomienia:

1. Pociągnąć i przytrzymać w górze dźwignię blokady uruchomienia, jak pokazano na ilustracji.



2. Otworzyć drzwi.

Podczas zamykania drzwi piekarnika nie należy pociągać blokady.

Aby zdemontować blokadę uruchomienia, należy otworzyć drzwi piekarnika i usunąć blokadę za pomocą wkrętaka typu torx.

Wkrętak typu torx znajduje się w opakowaniu z elementami montażowymi piekarnika.

Po zdemontowaniu blokady uruchomienia należy ponownie wkręcić śrubę na swoje miejsce.

⚠ OSTRZEŻENIE! Należy zachować ostrożność, aby nie zarysować panelu sterowania.

Codzienna eksploatacja

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.




Obsługa menu



1. Włączyć piekarnik.
2. Aby wybrać opcję menu, obrócić pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub w kierunku przeciwnym.
3. Nacisnąć \triangleright_{+30} , aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.

i Aby w dowolnej chwili powrócić do menu głównego, należy użyć \triangleleft .









Przegląd menu







Menu główne

Symbol/element menu	Zastosowanie
 Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
 Gotowanie wspomagane	Zawiera listę programów automatycznych. Podmenu dla tych programów można znaleźć w książce kucharskiej.
 Ulubione	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.



Symbol/element menu	Zastosowanie
 Ustawienia podstawowe	Służy do konfiguracji urządzenia.
 Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.








Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Symbol/element menu	Opis
 Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
 Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
 Szybkie nagrzewanie	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.
 Ustaw + start	Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania.
 Pieczenie + utrzymanie temperatury	Umożliwia utrzymanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia.
 Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu.
 Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
 Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.


Symbol/element menu	Opis
 Ustawienie języka	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
 Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
 Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączenie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
 Alarm/sygnał błędny	Włączanie i wyłączenie sygnałów alarmowych.
 Usługi	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
 Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.






Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termooobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenie tradycyjne.
 Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Funkcja Pizza	Wypiek pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchej spodu. Wybrać funkcję i ustawić temperaturę w zakresie od 130°C do 230°C.
 Wolne gotowanie	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Szybkie grillowanie	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.
 Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.




Specjalne

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pieczenie chleba	Do wypieku chleba.


Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Zapiekanki	Do przyrządzania takich potraw jak lasagne czy dania ziemniaczane. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Wyrastanie ciasta	Do wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed pieczeniem. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.
 Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Odstawić w ciepłe miejsce	Do utrzymywania temperatury potraw.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Ustawianie funkcji pieczenia



- Wyjąć dolną szklaną płytę kuchenki mikrofalowej.



2. Włączyć piekarnik.
3. Wybrać menu: Funkcje pieczenia.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić.
5. Wybrać funkcję pieczenia.
6. Nacisnąć , aby potwierdzić.
7. Ustawić temperaturę.
8. Nacisnąć , aby potwierdzić.



Funkcje kuchenki mikrofalowej


Funkcje	Opis
Kuchenka mikrofalowa	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Należy jej używać do podgrzewania potraw i napojów, rozmrażania mięsa lub owoców oraz gotowania warzyw i ryb.
Kombi	Jednoczesne włączanie funkcji pieczenia i kuchenki mikrofalowej. Umożliwia przyrządzanie potraw w krótszym czasie i przyrumienianie ich. Maksymalna moc dla tej funkcji to 600 W.
Szybkie uruchomienie	Pozwala jednym dotknięciem symbolu  włączyć funkcję kuchenki mikrofalowej z ustawieniem maksymalnej mocy i krótszym czasem działania: 30 sekund.


Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej




1. Wyjąć wszystkie akcesoria.
2. Włożyć dolną szklaną płytę kuchenki mikrofalowej.
3. Włączyć piekarnik.
4. Nacisnąć , aby włączyć funkcję Kuchenka mikrofalowa.
5. Nacisnąć . Funkcja: Czas zostanie ustawiona na 30 sekund i zacznie działać kuchenka mikrofalowa.



 Każde naciśnięcie  powoduje wydłużenie czasu działania funkcji kuchenki mikrofalowej o 30 sekund. Czas.




 Jeśli nie naciśnięto , piekarnik wyłączy się po 20 sekundach.

6. Nacisnąć , aby ustawić funkcję: Czas. Patrz „Ustawianie funkcji zegara”.

 Maksymalne ustawienie czasu funkcji: Czas wynosi 90 minut.


-  Aby zmienić moc mikrofal, należy nacisnąć . Aby zmienić ustawienie czasu funkcji Czas, należy nacisnąć . Ustawić odpowiednią wartość za pomocą pokrętki.
7. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał. Funkcja kuchenki mikrofalowej wyłączy się automatycznie. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.


 Aby wyłączyć funkcję Kuchenka mikrofalowa, nacisnąć .

 Naciśnięcie  lub otworenie drzwi spowoduje zatrzymanie funkcji. Aby wznowić jej działanie, należy nacisnąć .

Ustawianie funkcji Kombi



1. Wyjąć dolną szklaną płytę kuchenki mikrofalowej.
2. Włączyć funkcję pieczenia. Patrz „Ustawianie funkcji pieczenia”.


3. Nacisnąć  i wykonać te same czynności co podczas włączania funkcji kuchenki mikrofalowej.



-  W przypadku niektórych ustawień funkcja kuchenki mikrofalowej uruchamia się po osiągnięciu ustawionej temperatury.

Funkcje niedostępne z funkcją Kombi: Ulubione, Koniec, Ustaw + start, Pieczenie + utrzymanie temperatury.

Ustawianie funkcji szybkiego uruchomienie kuchenki mikrofalowej

1. W razie potrzeby nacisnąć , aby wyłączyć piekarnik.
2. Nacisnąć , aby włączyć funkcję Szybkie uruchomienie.

Każde naciśnięcie  powoduje wydłużenie czasu działania funkcji Czas o 30 sekund.


-  Można zmienić moc mikrofal (patrz „Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej”).
3. Nacisnąć , aby ustawić czas funkcji: Czas. Patrz rozdział „Funkcje zegara”, Ustawianie funkcji zegara.

Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pasek. Pasek sygnalizuje wzrost temperatury piekarnika. Po osiągnięciu właściwej temperatury rozlega się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek przez chwilę miga, a następnie znika.

Szybkie nagrzewanie

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.

-  Nie wkładać żywności do piekarnika, gdy włączona jest funkcja szybkiego nagrzewania.




Funkcja jest niedostępna dla niektórych funkcji piekarnika.



Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazany jest poziom ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw.

Funkcje zegara

Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Służy do odliczania ustalonego czasu (maksymalnie 2 godziny i 30 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Nacisnąć  , aby włączyć funkcję. Ustawić czas za pomocą pokrętki i nacisnąć  , aby rozpocząć odliczanie.

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Czas	Do ustawienia czasu pracy piekarnika (maks. 23 godziny i 59 minut).
 Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).

Po ustawieniu czasu dla funkcji zegara odliczanie czasu rozpoczyna się po upływie 5 sekund.





Przy korzystaniu z funkcji zegara: Czas, Koniec piekarnik wyłącza grzałki po upływie 90% ustawionego czasu. Piekarnik wykorzystuje ciepło resztkowe, kontynuując proces pieczenia do końca ustawionego czasu (od 3 do 20 minut).

Ustawianie funkcji zegara



Przed użyciem funkcji: Czas, Koniec należy najpierw ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Piekarnik wyłącza się automatycznie. Można jednocześnie użyć funkcji: Czas i Koniec, jeśli piekarnik ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie.

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Ustawić wymagany czas za pomocą pokrętki.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić. Po upływie czasu zostanie wyemitowany sygnał. Wyświetlacz wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Pieczenie + utrzymanie temperatury



Warunki działania funkcji:

- Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.

- Funkcja: Czas jest ustawiona.

Funkcja: Pieczenie + utrzymanie temperatury umożliwia utrzymywanie temperatury gotowej potrawy na poziomie 80°C przez 30 minut. Funkcja włącza się po zakończeniu procesu pieczenia.

Funkcję można włączyć i wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.




1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.
4. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Pieczenie + utrzymanie temperatury.
5. Nacisnąć , aby potwierdzić. Po zakończeniu funkcji zostanie wyemitowany sygnał.

Wydłużenie czasu

Funkcja: Wydłużenie czasu powoduje, że funkcja pieczenia jest kontynuowana po zakończeniu Czas.



Dotyczy wszystkich funkcji pieczenia z opcją Czas lub Automatyka wagowa.


1. Po upływie czasu pieczenia zostanie wyemitowany sygnał. Nacisnąć dowolny symbol. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.
2. Nacisnąć , aby włączyć lub , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć .

Programy automatyczne



OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


Przepisy w Internecie

-  Przepisy dla programów automatycznych dostępnych w tym piekarniku można znaleźć w naszej witrynie internetowej: www.ikea.com. Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer artykułu podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

Gotowanie wspomagane

Piekarnik umożliwia wybranie zaprogramowanych przepisów. Przepisy są ustalone i nie można ich zmieniać.


1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Gotowanie wspomagane. Nacisnąć $\blacktriangleright_{+30}$, aby potwierdzić.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć $\blacktriangleright_{+30}$, aby potwierdzić.
4. Wybrać przepis. Nacisnąć $\blacktriangleright_{+30}$, aby potwierdzić.

-  Podczas używania funkcji: Ręczny w piekarniku stosowane są ustawienia automatyczne. Można je zmienić podobnie jak inne funkcje.


Gotowanie wspomagane z opcją Automatyka wagowa

Ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, należy wprowadzić ciężar produktu.

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Gotowanie wspomagane. Nacisnąć $\blacktriangleright_{+30}$, aby potwierdzić.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć $\blacktriangleright_{+30}$, aby potwierdzić.
4. Ustawić ciężar produktu za pomocą pokrętła. Nacisnąć $\blacktriangleright_{+30}$, aby potwierdzić. Rozpocznie się program automatyczny.
5. W dowolnej chwili można zmienić ciężar. Zmienić ciężar produktu za pomocą pokrętła.
6. Po upływie czasu zostanie wyemitowany sygnał. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

-  Korzystając z niektórych programów, należy po 30 minutach obrócić potrawę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

Korzystanie z akcesoriów

-  **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Wkładanie akcesoriów

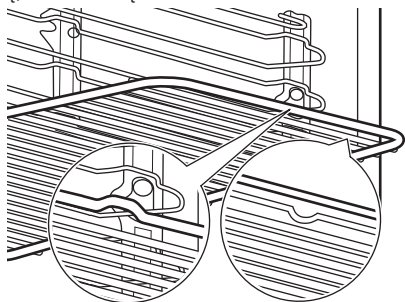
Używać wyłącznie naczynia z odpowiednich materiałów. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Półka drucziana:

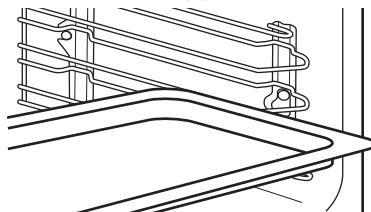
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić

się, że nóżki są skierowane w dół.



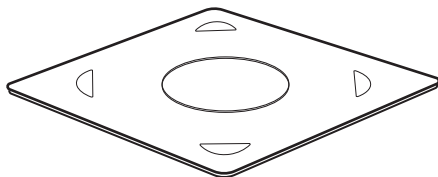
Blacha do pieczenia ciasta:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Szklana dolna płyta kuchenki mikrofalowej:

Używać dolnej szklanej płyty kuchenki mikrofalowej wyłącznie podczas korzystania z funkcji mikrofal. Nie nadaje się do połączonych funkcji kuchenki mikrofalowej (np. do grillowania w kuchence mikrofalowej). Umieścić dolną szklaną płytę na dnie komory. Potrawę można umieścić bezpośrednio na szklanej dolnej płycie kuchenki mikrofalowej.




Dodatkowe funkcje

Ulubione

W pamięci można zapisać ulubione ustawienia, np. czas pieczenia, temperaturę lub funkcję pieczenia. Są one dostępne w menu: Ulubione. Można zapisać w pamięci 20 programów.

- i** Funkcji kuchenki mikrofalowej oraz funkcji trybu łączonego nie można zapisać jako programy ulubione.

Zapisywanie programu

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: ZAPISZ.
4. Nacisnąć Δ_{+30} , aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.

5. Nacisnąć Δ_{+30} , aby potwierdzić.
6. Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać.
7. Zmienić literę za pomocą pokrętki.
8. Nacisnąć Δ_{+30} . Zacznie migać następna litera.
9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.
10. Nacisnąć i przytrzymać Δ_{+30} , aby zapisać. Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, użyć pokrętki i nacisnąć Δ_{+30} , aby zastąpić istniejący program.

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

Włączanie programu

1. Włączyć piekarnik.

- Wybrać menu: Ulubione.
- Nacisnąć $\blacktriangleright_{+30}$, aby potwierdzić.
- Wybrać nazwę ulubionego programu.
- Nacisnąć $\blacktriangleright_{+30}$, aby potwierdzić.

Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo włączyć piekarnika.

- Nacisnąć ⏸ , aby włączyć wyświetlacz.
- Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać ⏸ i \star , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat .

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

Blokada panelu

Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji pieczenia. Można ją włączyć, tylko gdy piekarnik pracuje.

- Włączyć piekarnik.
- Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać żądane ustawienie.
- Nacisnąć kilkakrotnie ⏸ , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Blokada panelu.
- Nacisnąć $\blacktriangleright_{+30}$, aby potwierdzić.

Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć ⏸ . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nacisnąć ponownie ⏸ , a następnie $\blacktriangleright_{+30}$ w celu potwierdzenia.

- ⓘ Po wyłączeniu piekarnika funkcja także się wyłącza.

Ustaw + start

Funkcja umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej w późniejszym czasie za jednym naciśnięciem symbolu.

- Włączyć piekarnik.
- Ustawić funkcję pieczenia.
- Nacisnąć kilkakrotnie ⏸ , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas.

- Pozwala ustawić czas.
- Nacisnąć kilkakrotnie ⏸ , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Ustaw + start.
- Nacisnąć $\blacktriangleright_{+30}$, aby potwierdzić.

Nacisnąć dowolny symbol (z wyjątkiem ⏸), aby uruchomić funkcję: Ustaw + start. Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.



Po zakończeniu funkcji pieczenia zostanie wyemitowany sygnał.



- Blokada panelu działa, gdy funkcja pieczenia jest włączona.
- Menu: Ustawienia podstawowe umożliwia włączenie i wyłączenie funkcji: Ustaw + start.

Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie, Czas, Koniec.

Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy piekarnik jest wyłączony, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
 - Gdy piekarnik jest włączony.
 - Gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego symbolu (z

wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień.

Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia piekarnika.

Wskazówki i porady

Zalecenia dotyczące pieczenia

Wyjąć ruszty i blachy z komory, aby przyspieszyć proces wstępnego nagrzewania.

W piekarniku są cztery poziomy. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu do góry.

Piekarnik wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwi przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.

Podczas pieczenia w komorze piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Zawsze należy odsunąć się od piekarnika, otwierając jego drzwi.

Gdy piekarnik ostygnie, należy wytrzeć jego komorę miękką szmatką.

Pieczenie ciast

Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

Pieczenie mięsa i ryb

Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłączy zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wodę za każdym razem, gdy wyparuje.

Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

Umieścić potrawę na szklanej płycie kuchennej mikrofalowej na dnie komory piekarnika.

Obrócić lub zamieszać potrawę po upływie połowy czasu rozmrażania lub gotowania.

Przykryć potrawę na czas gotowania lub odgrzewania.

Podczas podgrzewania napojów włożyć łyżkę do butelki lub szklanki, aby zapewnić lepsze rozprzodzenie ciepła.

Włożyć do piekarnika potrawę bez opakowania. Pakowane gotowe potrawy można wkładać do piekarnika w opakowaniu, gdy jest ono przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz informacje na opakowaniu).

Gotowanie za pomocą mikrofal

Gotować pod przykryciem. Potrawy można gotować bez przykrycia, jeśli ich wierzch ma być przypieczony.

Należy uważać, aby nie rozgotować potrawy poprzez ustawienie za wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania.

Może to spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.

Nie gotować w piekarniku ślimaków w muszlach ani jajek w skorupkach, ponieważ mogą wybuchnąć. Przed odgrzewaniem smażonych jajek należy przekłuć żółtko.

Przed gotowaniem potraw ze skórką należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Potrawy płynne od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszać potrawę przed podaniem.

Po wyłączeniu piekarnika wyjąć z niego potrawę i odstawić ją na kilka minut.

Roźmrażanie za pomocą mikrofal

Mrożone, pozbawione opakowania mięso położyć na odwróconym małym talerzu, umieszczonym w większym pojemniku lub na ruszcie do rozmrażania bądź plastikowym sicie, tak aby umożliwić spływanie cieczy powstającej podczas rozmrażania.

Wydjmować po kolei rozmrożone kawałki.

Aby ugotować warzywa i owoce bez ich uprzedniego rozmrażania, należy użyć wyższej mocy mikrofal.

Odpowiednie naczynia i materiały do kuchenki mikrofalowej

Do gotowania w kuchenke mikrofalowej używać tylko materiałów i naczyń do tego przeznaczonych. Patrz poniższa tabela.

Naczynie / Materiał	Funkcja kuchenki mikrofalowej		Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym,
	Roźmrażanie	Podgrzewanie, Gotowanie	
Szkoło i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkło żaroodporne	✓	✓	✓
Szkoło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę bez srebrnych, złotych, platynowych lub innych metalowych elementów	✓	X	X
Szkoło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓
Materiały ceramiczne bez kwarcowych i metalowych elementów oraz szkliska z zawartością metalu	✓	✓	X
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekanym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytach	X	X	X
Żaroodporne tworzywa sztuczne do 200°C (przed użyciem należy zawsze sprawdzić przeznaczenie pojemnika z tworzywa sztucznego)	✓	✓	X

Naczynie / Materiał	Funkcja kuchenki mikrofalowej		Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym,
	Rozmrażanie	Podgrzewanie, Gotowanie	
Karton, papier	✓	X	X
Folia spożywcza	✓	X	X
Folia do pieczenia z zamknięciem nadającym się do kuchenek mikrofalowych (przed użyciem należy zawsze sprawdzić przeznaczenie folii)	✓	✓	X
Metalowe naczynia do pieczenia, np. emaliowane lub żeliwne	X	X	✓
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową (przed użyciem należy zawsze sprawdzić przeznaczenie formy do pieczenia)	X	X	✓
Błacha do pieczenia ciasta	X	X	X
Ruszt	X	X	✓
Szklana dolna płyta kuchenki mikrofalowej	✓	✓	X
Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych np. talerz Crisp	X	✓	X

Rozmrażanie za pomocą mikrofal

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)
Stek (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Mięso mielone (0,5 kg)	200	8 - 12	5 - 10
Kurczak (1 kg)	100	30 - 35	10 - 20
Pierś kurczaka (0,15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Udka kurczaka (0,15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Cała ryba (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Filety rybne (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)
Masło (0,25 kg)	100	4 - 6	5 - 10
Tarty ser (0,2 kg)	100	2 - 4	10 - 15
Placek drożdżowy (1 kawałek)	200	2 - 3	15 - 20
Sernik (1 kawałek)	100	2 - 4	15 - 20
Suche ciasto (np. ciasto ucierane) (1 kawałek)	200	2 - 4	15 - 20
Chleb (1 kg)	200	15 - 18	5 - 10
Chleb krojony (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Bułki (4 sztuki)	200	2 - 4	2 - 5
Owoce (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Odgrzewanie

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)
Jedzenie dla niemowląt w słoiczkach (0,2 kg); zamieszać i sprawdzić temperaturę	300	1 - 2	-
Mleko dla niemowląt (180 ml); włożyć łyżkę do butelki, zamieszać i sprawdzić temperaturę	600	0:20 - 0:40	-
Produkty gotowe (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Mrożone dania gotowe (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Mleko (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Woda (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Sos (200 ml)	600	1 - 3	-
Zupa (300 ml)	600	3 - 5	-

Roztapianie

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)
Czekolada/polewa czekoladowa (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Masło (0,1 kg)	400	0:30 - 1:30	-

Gotowanie za pomocą mikrofal

Gotowanie

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)
Cała ryba (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Filety rybne (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Warzywa, świeże (0,5 kg + 50 ml wody)	600	5 - 15	-
Warzywa, mrożone (0,5 kg + 50 ml wody)	600	10 - 20	-
Ziemniaki w mundurkach (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Ryż (0,2 kg + 400 ml wody)	600	15 - 18	-
Popcorn	1000	1:30 - 3	-

Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym

Funkcja umożliwia przyrządzanie potraw w krótszym czasie i przyrumienianie ich.

Produkt	Funkcja	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Zapiekan-ka ziemniaczana (1,1 kg)	Turbo grill + funkcja mikrofal	400	180 - 190	40 - 45	1	Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia. Czas oczekania: 2-5 min

Produkt	Funkcja	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Ciasto (0,7 kg)	Pieczenie tradycyjne + funkcja mikrofal	100	180 - 200	25 - 30	2	Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia. Czas odczekania: 5 min
Pieczeń wieprzowa (1,5 kg)	Termoobieg + funkcja mikrofal	200	180 - 190	85 - 90	1	Obrócić mięso po 30 min pieczenia. Czas odczekania: 2-5 min
Lasagne	Pieczenie tradycyjne + funkcja mikrofal	200 - 300	170 - 190	30 - 40	1	Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia. Czas odczekania: 2-5 min
Kurczak (1 kg)	Turbo grill + funkcja mikrofal	400	210 - 230	35 - 40	2	Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia. Czas odczekania: 2-5 min

Wskazówki dotyczące korzystania z funkcji mikrofal

Efekt gotowania/ rozmrażania	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Potrawa jest zbyt sucha.	Ustawiono za wysoką moc. Ustawiono za długi czas.	Następnym razem należy wybrać niższą moc mikrofal i dłuższy czas.
Po upływie ustawionego czasu potrawa nie jest jeszcze rozmrożona, podgrzana bądź ugotowana.	Ustawiono za krótki czas.	Ustawić dłuższy czas. Nie zwiększać mocy mikrofal.
Potrawa jest za gorąca przy brzegu, ale w środku nie jest jeszcze gotowa.	Ustawiono za wysoką moc.	Następnym razem należy wybrać niższą moc mikrofal i dłuższy czas.

Przykładowe ustawienia mocy dla różnych zastosowań

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy	Zastosowanie
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 W • 900 W • 800 W • 700 W 	Podgrzewanie płynów Podgotowanie na początku procesu pieczenia Gotowanie warzyw
<ul style="list-style-type: none"> • 600 W • 500 W 	Rozmrażanie i podgrzewanie produktów zamrożonych Podgrzewanie potraw na talerzach Duszenie gulaszu Gotowanie produktów z jaj
<ul style="list-style-type: none"> • 400 W • 300 W 	Dalsze gotowanie potraw Gotowanie delikatnych produktów spożywczych Podgrzewanie jedzenia dla niemowląt Powolne gotowanie ryżu Podgrzewanie delikatnych potraw Roztapianie sera, czekolady, masła
<ul style="list-style-type: none"> • 200 W • 100 W 	Rozmrażanie mięsa, ryb Rozmrażanie sera, śmietany, masła Rozmrażanie owoców i ciast Rozmrażanie chleba

Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Szybkie grillowanie

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minuty.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Testy zgodne z normą IEC 60705.

Produkt	Czas grillowania (min)	
	1. strona	2. strona
Hamburgery	9 - 13	8 - 10
Tosty	1 - 3	1 - 3

Funkcja kuchenki mikrofalowej

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Poziom piekarnika ¹⁾	Czas (min)	Uwagi
Biszkopt	600	0.475	Spód	7 - 9	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Klops	400	0.9	2	25 - 32	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Zapiekany krem jajeczny	500	1	Spód	18	-

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Poziom piekarnika 1)	Czas (min)	Uwagi
Rozmrażanie mięsa	200	0.5	Spód	8 - 12	Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

1) Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.

Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym

Testy zgodne z normą IEC 60705.

Produkt	Funkcja	Moc (W)	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika 1)	Czas (min)	Uwagi
Ciasto (0,7 kg)	Termoobieg + mikrofałe	100	180	2	29 - 31	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Zapiekanka ziemniaczana (1,1 kg)	Turbo grill + funkcja mikrofala	400	180	1	40 - 45	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Kurczak (1,1 kg)	Turbo grill + funkcja mikrofala	200	200	1	45 - 55	Włożyć mięso do okrągłego szklanego naczynia i obrócić je po 20 minutach pieczenia.

1) Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.

Tabela pieczenia

Dodatkowe tabele pieczenia znajdują się w książce kucharskiej w naszej witrynie internetowej: www.ikea.com. Aby znaleźć




odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na przednim obramowaniu komory piekarnika.

Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia

 <p>Środki czyszczące</p>	<p>Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.</p> <p>Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.</p> <p>Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.</p>
 <p>Codzienne użytkowanie</p>	<p>Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.</p> <p>Ostrożnie oczyścić górną ściankę piekarnika z zabrudzeń i tłuszczu.</p> <p>Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.</p>
 <p>Wyposażenie</p>	<p>Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.</p> <p>Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.</p>

Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

Czyszczenie uszczelki drzwi

Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z piekarnika, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

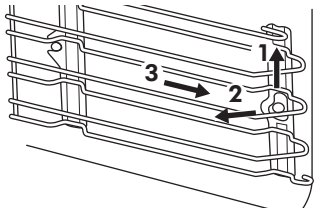
Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

Demontaż przewodnic blach

Przed przystąpieniem do konserwacji piekarnika należy upewnić się, że jest zimny. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

1. Ostrożnie pociągnąć przewodnice w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.



2. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.
3. Wysunąć przewodnice z tylnego zaczepu. Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.

Wymiana oświetlenia

Położyć ściereczkę na dnie komory piekarnika. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem! Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

⚠ UWAGA! Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

1. Wyłączyć piekarnik.
2. Wyjąć bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.
3. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
4. Wyczyścić szklany klosz.
5. Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika na nową: 25 W, 230 V (50 Hz), odporność na temperaturę 300°C (typ połączenia: G9).
6. Zamontować klosz.

Rozwiązywanie problemów

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi nie zamknięto prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie włączyć Jeżeli na wyświetlaczu ponownie pojawia się kod błędu, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

Informacje serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

Dane techniczne

Dane techniczne

Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	480 mm 217 mm 411 mm
Pojemność użytkowa	43 l	

Powierzchnia blachy do pieczenia ciasta	1424 cm ²
Górna grzałka	1900 W
Dolna grzałka	1000 W
Grill	1900 W
Rozszerzenie pola grzejnego	1650 W
Łączna moc znamionowa	3000 W
Napięcie	220 - 240 V
Częstotliwość	50 Hz
Liczba funkcji	17

Efektywność energetyczna

Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię, ale tylko w przypadku użycia innych funkcji niż kuchenka mikrofalowa.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

W niektórych funkcjach piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie nadal działają.


Podtrzymywanie temperatury potraw


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać, tylko gdy jest potrzebne.

Ochrona środowiska

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

GWARANCJA IKEA

Jaki jest okres ważności gwarancji w sklepie IKEA?

Niniejsza gwarancja jest ważna przez 5 lat od pierwotnej daty zakupu urządzenia w sklepie IKEA. W celu potwierdzenia dowodu zakupu należy przedłożyć oryginał rachunku. Jeśli w ramach gwarancji przeprowadzane są prace serwisowe, nie wydłuży to okresu ważności gwarancji na dane urządzenie.

Kto wykonuje usługi serwisowe?

Serwis IKEA, wykonujący usługi gwarancyjne za pośrednictwem sieci własnych punktów lub sieci autoryzowanych partnerów serwisowych.

Co obejmuje gwarancja?

Niniejsza gwarancja obejmuje usterki spowodowane wadliwością konstrukcji lub materiałów wykorzystanych do produkcji urządzenia od dnia jego zakupu w sklepie IKEA. Niniejsza gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia używane w warunkach gospodarstwa domowego. Wyjątki od powyższej zasady określone są w rozdziale zatytułowanym "Czego nie obejmuje gwarancja?". W okresie gwarancji pokrywane będą koszty usunięcia usterek, np. napraw, wymiany części, robocizny oraz koszty dojazdu, pod warunkiem dostępności urządzenia dla potrzeb wykonania naprawy bez konieczności ponoszenia szczególnych kosztów o ile powstała usterka jest związana z wadą konstrukcyjną lub materiałową objętą gwarancją. Przy uwzględnieniu

powyższych warunków zastosowanie mają przepisy UE (Dyrektywa 99/44/WE) oraz odpowiednie przepisy prawa krajowego. Części wymienione stają się własnością IKEA.

Jakie działania podejmuje IKEA w celu rozwiązania problemu?

Wyznaczony przez IKEA serwis bada produkt i rozstrzyga, według własnego uznania, czy jest on objęty niniejszą gwarancją. W razie uznania, że produkt jest objęty gwarancją, serwis IKEA lub autoryzowany partner serwisowy decyduje, według własnego uznania, czy naprawić wadliwy produkt czy wymienić go na taki sam lub porównywalny produkt. Ujawniona wada zostanie usunięta nieodpłatnie w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do autoryzowanego serwisu.

Czego nie obejmuje gwarancja?

- Zwyczajnego 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 żarówek.
- Części niefunkcyjnych i dekoracyjnych, nie mających 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 szuflad na prosek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztucze, węży doprowadzających wodę i spustowych, uszczelki, żarówek oraz ich pokrywy, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów, chyba że można wykazać, że uszkodzenia takie zostały spowodowane wadami produkcyjnymi.
- Przypadków, w których nie stwierdzono usterek w trakcie wizyty technika.
- Napraw niewykonanych przez wyznaczony przez IKEA serwis lub autoryzowanego partnera serwisowego 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 służbowego.
- Uszkodzenia w trakcie transportu. Jeśli klient sam transportuje urządzenie do domu lub pod inny adres, IKEA nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia, jakie mogą powstać podczas transportu. Jednakże, jeśli IKEA dostarcza urządzenie na adres klienta, niniejsza gwarancja będzie obejmowała ewentualne uszkodzenia urządzenia powstałe podczas takiej dostawy.
- Koszt przeprowadzenia początkowej instalacji urządzenia IKEA. Jednakże, jeśli usługodawca reprezentujący IKEA lub autoryzowany serwisant IKEA naprawią lub wymienią urządzenie w ramach niniejszej gwarancji, taki usługodawca lub autoryzowany serwisant w razie potrzeby

ponownie zainstaluje naprawione lub wymienione urządzenie.

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

Zastosowanie przepisów prawa krajowego

Udzielona przez IKEA gwarancja przyznaje Państwu określone uprawnienia, które obejmują bądź wykraczają poza wymogi przepisów prawa krajowego w poszczególnych państwach. Gwarancja ta nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z tytułu niezgodności towaru z umową.

Obszar obowiązywania

Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski. 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 gwarancyjnych powstaje wyłącznie wówczas gdy:

- samo urządzenie oraz jego instalacja odpowiadają wymogom technicznym państwa, w którym zgłaszana jest reklamacja w ramach gwarancji;
- samo urządzenie oraz jego instalacja odpowiadają wymogom zawartym w Instrukcji Montażu oraz informacji dotyczących bezpieczeństwa w Instrukcji Obsługi.

SERWIS urządzeń IKEA

Prosimy o kontakt z Serwisem IKEA w celu:

1. zgłoszenia reklamacji w ramach niniejszej gwarancji;
2. uzyskania wyjaśnień dotyczących instalacji urządzenia w zestawach

kuchennych IKEA. Serwis nie udziela wyjaśnień dotyczących:

- ogólnej instalacji zestawów kuchennych IKEA;
- podłączenia do instalacji elektrycznych (jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w przewód i wtyczkę), wodnych i gazowych, które powinny być wykonane przez autoryzowanego technika serwisowego.

3. uzyskania wyjaśnień dotyczących treści instrukcji obsługi lub specyfikacji urządzenia IKEA.

Aby umożliwić nam świadczenie jak najlepszych usług, przed skontaktowaniem się z nami prosimy o uważne przeczytanie Instrukcji Montażu lub Instrukcji Obsługi zawartych w niniejszej broszurze.

Kontakt z IKEA w razie potrzeby skorzystania z serwisu



Na ostatniej stronie niniejszej instrukcji znajduje się pełna lista danych kontaktowych IKEA wraz z numerami telefonów.

- i W celu przyspieszenia obsługi serwisu zalecamy skorzystanie z numerów telefonicznych wymienionych na końcu niniejszego dokumentu. Należy zawsze korzystać z numerów podanych w broszurze przeznaczonej dla konkretnego urządzenia. Zanim skontaktują się Państwo z nami telefonicznie, prosimy o przygotowanie numeru produktu IKEA (8 cyfrowy kod) i numeru seryjnego (8 cyfrowy kod na tabliczce znamionowej) urządzenia, dla którego potrzebują Państwo pomocy.

i **PROSIMY O ZACHOWANIE RACHUNKU!**

Stanowi on dowód zakupu oraz warunek skorzystania z gwarancji. Na rachunku podana jest również nazwa oraz numer aurtykułu (ośmiocyfrowy kod) każdego zakupionego przez Państwa urządzenia.

Czy potrzebują Państwo dodatkowej pomocy?

Wszelkie dalsze pytania niezwiązane z serwisem Państwa urządzeń proszę kierować do najbliższego telecentrum IKEA. Zalecamy uważne przeczytanie dokumentacji urządzenia przed skontaktowaniem się z nami.

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	39	Ek fonksiyonlar	55
Güvenlik talimatları	42	İpuçları ve yararlı bilgiler	57
Montaj	45	Bakım ve temizlik	64
Ürün tanımı	45	Sorun giderme	65
Kontrol paneli	46	Teknik veriler	67
İlk kullanımdan önce	48	Enerji verimliliği	67
Günlük kullanım	48	Çevreyle ilgili bilgiler	68
Saat fonksiyonları	52	Tüketicinin Seçimlik Hakları	68
Otomatik programlar	53	IKEA GARANTİSİ	69
Aksesuarların kullanılması	54		

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

⚠ Güvenlik Bilgileri

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montajın ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Talimatları daha sonra da kullanmak için daima saklayın.

Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünün tek başına kullanılmamalıdır.
- Cihazla oynamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.

- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca teknik yeterliliğe sahip bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Her türlü bakımdan önce cihaza gelen gücü kesin.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı boşken çalıştırmayın. Cihazın iç haznesindeki metal parçalar elektrik kıvılcımı oluşturabilir.

- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Kapak ve kapak contaları hasarlıysa yetkili bir kişi tarafından onarılanaya kadar cihaz kullanılmamalıdır.
- Mikrodalga enerjisine karşı koruma sağlayan kapağın sökülmesinin gerekli olduğunu her türlü servis ve bakım çalışması, yalnızca vasıflı bir kişi tarafından gerçekleştirilebilir.
- Sıvıları ve diğer gıdaları sızdırmaz özelliğe sahip kapalı kaplarda ısıtmayın. Patlamaya neden olabilirler.
- Mikrodalga ile yemek pişirirken kesinlikle metal yiyecek ve içecek kapları kullanılmamalıdır. Bu uyarıyı; üretici, metal kap boyutunun ve şeklinin mikrodalga ile pişirmeye uygun olduğunu belirtmişse dikkate almayınız.
- Yalnızca mikrodalga fırınlarda kullanıma uygun aletleri kullanın.
- Plastik veya kağıt kaplarda yiyecek ısıtırken, tutuşma olasılığına karşı cihazı sürekli kontrol edin.
- Bu cihaz, yiyecek ve içeceklerin ısıtılması için üretilmiştir. Yiyeceklerin veya giysilerin kurutulması ve ısı torbalarının, terliklerin, süngerlerin, nemli bezlerin ve benzer nesnelere ısıtılması; yaralanma, tutuşma veya yangına neden olabilir.
- Duman çıkması durumunda cihazı kapatın veya fişini çekin ve kapağı kapalı tutarak her türlü ateşin sönmesini sağlayın.
- İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması daha sonra ortaya çıkabilecek püskürmeli kaynamaya neden olabilir. Kap, dikkatli bir şekilde tutulmalıdır.
- Biberon ve bebek maması kavanozlarındaki besin tüketilmeden önce karıştırılmalı veya çalkalanmalı; yanmayı önlemek için sıcaklıkları kontrol edilmelidir.

- Kabuğundan çıkarılmamış yumurtalar ve bütün olarak çok pişmiş yumurtalar patlama ihtimali nedeniyle mikrodalga ısıtma sona erdikten sonra bile bu cihazda ısıtılmamalıdır.
- Bu cihaz düzenli olarak temizlenmeli ve her türlü gıda artığından temizlenmelidir.
- Cihaz temiz tutulmazsa, kullanım ömrünü olumsuz olarak etkileyebilecek ve muhtemelen tehlikeli bir duruma neden olabilecek şekilde yüzeyinde yıpranmalar ortaya çıkabilir.

Güvenlik talimatları

Montaj



UYARI! Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, fırın kapağının engelsiz açılıp açılmadığını kontrol edin.

Cihazın ön genişliği	595 mm
Cihazın arka genişliği	559 mm
Cihazın derinliği	567 mm
Cihazın ankastre derinliği	546 mm
Açık kapı ile derinlik	882 mm
Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1500 mm
Montaj vidaları	3.5x25 mm

Kabin minimum yüksekliği (Tezgah minimum yüksekliğinin altında kabin)	444 (460) mm
Kabin genişliği	560 mm
Kabin derinliği	550 (550) mm
Cihazın ön yüksekliği	455 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	440 mm

Elektrik bağlantısı



UYARI! Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.

- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazı tüm kutuplarda elektrik şebekesinden kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım cihazı en az 3 mm temas açıklığına sahip olmalıdır.

Kullanın



UYARI! Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığını emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.

- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesnelere cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.
- Cihazın ön-ısıtması için mikrodalga işlevini kullanmayın.



UYARI! Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

Bakım ve Temizlik

⚠ UYARI! Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve prizden elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Her kullanımdan sonra fırın boşluğunun ve kapağının silindiğinden emin olun. Cihazın çalışması sırasında oluşan buhar fırın duvarında yoğunlaşır ve paslanmaya neden olabilir.
- Yüzey malzemesinin yıpranmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazda yağ veya yiyecek artıklarının bırakılması yangına ve mikrodalgalı fonksiyonu çalışırken elektrik kıvılcımlarına neden olabilir.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız deterjan üzerinde belirtilen güvenlik talimatlarına uyun.

Cam kullanımı

Cam eşyalarınız gerekli olan dikkatle taşınmazsa, eşyalarda kırılma, parçalanma, çatlama veya sert çizikler meydana gelebilir:

- Ani sıcaklık düşüşü camların kırılmasına neden olabileceği için cam eşyalarınıza soğuk su veya diğer sıvıları dökmeyin. Kırık cam parçaları son derece keskin ve yerleştirilmesi zor olabilir.
- Sıcak cam eşyaları, ıslak veya soğuk yüzeylere, doğrudan tezgaha veya metal yüzeye, lavaboya koymayın ya da sıcak cam eşyaları ıslak bir bezle taşıyın.
- Parçalanmış, çatlaklı veya sert bir şekilde çizilmiş cam eşyaları kullanmayın veya onarmayın.
- Cam eşyaları sert bir nesnenin üzerine düşürmeyin veya vurmayın ya da kapları cam eşyalara çarpmayın.

- Boş veya az dolu cam eşyaları mikrodalgada ısıtmayın veya yağ ya da tereyağını mikrodalgada fazla ısıtmayın (minimum pişirme süresini kullanın).

Sıcak cam eşyaları, bir soğutma rafına, tutağa veya kuru bezin üzerine koyarak soğumalarını bekleyin. Yıkama, soğutma veya dondurmadan önce cam eşyaların yeterince soğuk olduğundan emin olun.

Sıcak cam eşyaları (silikon tutma yüzeyine sahip kaplar dahil) kuru tutaklar olmadan taşımayın.

Mikrodalgayı yanlış kullanmaktan kaçının (örn. fırını boş veya az dolu kaplarla çalıştırmayın).

Dahili ışık

⚠ UYARI! Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

Eski ürünü elden çıkarma

⚠ UYARI! Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların ve hayvanların cihazda kapalı kalmasını önlemek için kapağı çıkarın.

- **Ambalaj malzemesi:**
Ambalaj malzemesi geri dönüştürülebilir. Plastik parçalar PE, PS vb. uluslararası kısaltmalarla

tanımlanmıştır. Ambalaj malzemesini yerel atık yönetimi tesisinde bu amaç için sunulan konteynerlere atın.

Montaj

- ⚠ **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

Montaj

- i Kurulum için Montaj Talimatlarına bakın.

Elektrik tesisatı

- ⚠ **UYARI!** Elektrik bağlantısı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- i "Güvenlik" bölümünde açıklanan güvenlik önlemlerine uymamanız halinde üretici firma sorumluluk kabul etmez.

Bu fırın ile birlikte sadece bir ana elektrik kablosu verilir.

Kablo

Montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

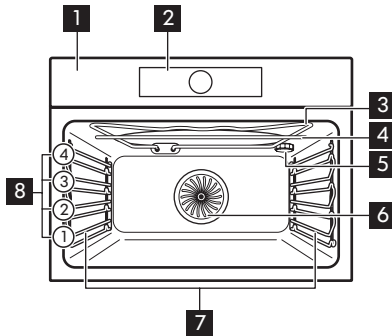
Kablo ile ilgili bölüme bakmak için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo bölümü (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Fırın kablosu (yeşil / sarı kablo) faz kablolarından ve nötr bağlantı kablolarından (mavi ve kahverengi kablolar) 2 cm uzun olmalıdır.

Ürün tanımı

Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Elektronik programlayıcı
- 3 Izgara
- 4 Mikrodalga jeneratörü
- 5 Lamba
- 6 Fan
- 7 Sürgülü kafes, çıkarılabilir
- 8 Raf konumları

Aksesuarlar

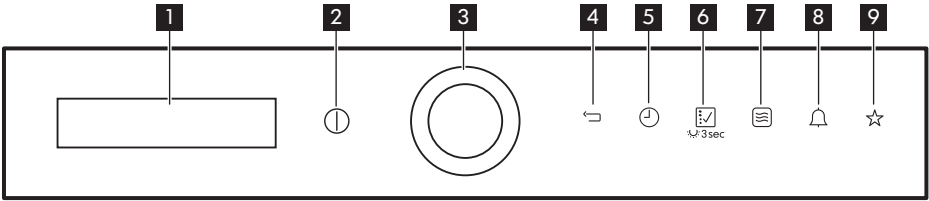
- **Tel raf** x 1
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsi** x 1

Kek ve bisküviler için.

- **Mikrodalga alt cam plaka** x 1
Mikrodalga modunu desteklemek için.



Kontrol paneli

Elektronik programlayıcı

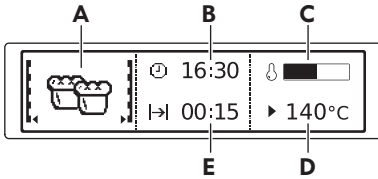


Cihazı çalıştırmak için sensör alanlarını kullanın.

	Sensör alanı	Fonksiyon	Açıklaması
1	-	Gösterge Ekranı	Fırında o an geçerli ayarları gösterir.
2		AÇIK / KAPALI	Fırın için açmak ve kapatmak içindir.
3		OK ve ileri-geri düğmesi + Mikrodalga Hızlı Başlatma	Bir seçimi veya ayarı onaylamak içindir. Dolaşmak için ileri-geri düğmesini çevirin. Mikrodalga fonksiyonunu süresini 30 saniye uzatmak için basın.
4		Geri tuşu	Menüde bir seviye geri gitmek içindir. Ana menüyü görüntülemek için 3 saniye basılı tutun.
5		Zaman ve ek fonksiyonlar	Farklı fonksiyonları ayarlamak içindir. Bir ısıtma fonksiyonu çalışırken zamanlayıcıyı veya şu fonksiyonları ayarlamak için sensör alanına basın: Fonksiyon Kilidi, Favoriler, Isıt+Beklet, Ayarla + Git.
6		Isıtma Fonksiyonları veya Yardımlı Pişirme	Isıtma Fonksiyonları Menüsüne girmek için bir defa basın. Yardımlı Pişirme Seçeneğine geçmek için tekrar basın. Işığın etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için, seçeneğine 3 saniye süreyle dokununuz.
7		Mikrodalga fonksiyonu	Mikrodalga fonksiyonunu açmak içindir. Mikrodalga fonksiyonunu şu fonksiyonla: Süre birlikte 7 dakikadan uzun süre ve Kombi modunda kullandığınızda Mikrodalga gücü 600 W'ı aşamaz.











	Sensör alanı	Fonksiyon	Açıklaması
8		Zaman Ayarı	Şu fonksiyonu ayarlamak içindir: Zaman Ayarı.
9		Favoriler	Sık kullandığınız favori programlarınızı kaydetmek ve seçmek içindir.

Gösterge Ekranı



- A. Isıtma fonksiyonu veya Mikrodalga fonksiyonu
- B. Zaman
- C. Isıtma göstergesi
- D. Mikrodalganın sıcaklığı veya güç seviyesi
- E. Bir fonksiyonun süresi veya bitiş zamanı

Ekrandaki diğer göstergeler:

Sembol	Fonksiyon	Fonksiyon
	Zaman Ayarı	Fonksiyon çalışmaktadır.
	Zaman	Ekranı geçerli zamanı görüntüler.
	Süre	Ekranı pişirme için gerekli süre gösterilir.
	Bitiş	Ekranı pişirmenin ne zaman tamamlandığı gösterilir.
	Sıcaklık	Ekran, sıcaklığı gösterir.
	Zaman Göstergesi	Ekranı ısıtma fonksiyonunun ne kadar çalışacağı gösterilir.
	Isıtma Göstergesi	Ekranı fırının sıcaklığı gösterilir.
	Hızlı ısıtma	Fonksiyon çalışmaktadır. Isıtma süresini azaltır.
	Otomatik Ağırlıkölçer	Ekranı otomatik tartma sisteminin devrede olduğu ya da ağırlığın değiştirilebileceği gösterilir.
	Isıt+Beklet	Fonksiyon çalışmaktadır.

İlk kullanımdan önce

⚠ UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

İlk Temizlik

Çıkarılabilir raf desteklerini ve aksesuarları fırından çıkarın.

i "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.

Fırını ve aksesuarları ilk kullanım öncesinde temizleyin.

Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine takın.

İlk Bağlantı

Fırını ana şebekeye bağladığınızda veya bir elektrik kesintisi sonrasında dil, ekran kontrastı, parlaklığı ve zaman ayarlarını baştan yapmanız gerekecektir.

- İleri-geri düğmesini kullanarak değeri ayarlayın.
- Onaylamak için Δ_{30} seçeneğine basın.

Ön Isıtma

İlk kullanımdan önce fırını, içinde tel raflar ve tepsilerle birlikte ısıtın. Alt mikrodalga camı çıkarılmalıdır.

- Şu fonksiyonu: Alt+üst ısıtma — ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
- Fırını 1 saat çalıştırın.
- Şu fonksiyonu: Sıcak Hava ☼ ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.

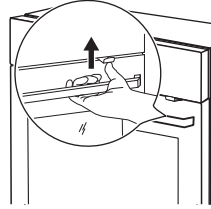
- Fırını 15 dakika çalıştırın. Aksesuarlar normalde olduğundan daha sıcak olabilir. Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odadaki hava akışının yeterli olduğundan emin olun.

Mekanik kapak kilidinin kullanımı

Fırında çocuk kilidi bulunmaktadır. Çocuk kilidi fırının sağ tarafında, kontrol panelinin altındadır.

Fırın kapağını çocuk kilidiyle açmak için:

- Çocuk kilidi kolunu resimde görüldüğü gibi çekip, tutun.



- Kapağı açın.

Fırının kapağını, çocuk kilidini çekmeden kapatın.

Çocuk kilidini çıkarmak için, fırın kapağını açın ve torx anahtarı ile çocuk kilidini çıkarın. Torx anahtarı, fırın tesisat çantasının içindedir.

Çocuk kilidini çıkardıktan sonra, vidayı deliğe tekrar takın.

⚠ UYARI! Kontrol panelini çizmemeye özen gösterin.

Günlük kullanım

⚠ UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Menülerde gezinme






- Fırını çalıştırın.

- Menüde seçim yapmak için ileri-geri düğmesini saat yönünde veya saatin tersi yönde çevirin.
- Alt menüye geçmek veya uyarı kabul etmek için Δ_{30} seçeneğine basın.





- i** Herhangi bir noktada ↩ seçeneğini kullanarak ana menüye geri dönebilirsiniz.











Menülere genel bakış

Ana menü




Sembol / Menü öğesi	Uygulama
 Isıtma Fonksiyonları	Isıtma fonksiyonlarının bir listesini içerir.
 Yardımlı Pişirme	Otomatik programların listesini içerir. Bu programlara yönelik yemek tarifleri, tarif kitabında bulunabilir.
 Favoriler	Kullanıcı tarafından oluşturulan favori pişirme programlarının bir listesini içerir.
 Temel Ayarlar	Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
 Özel fonksiyonlar	Ek ısıtma fonksiyonlarının bir listesini içerir.

Şunun için alt menü: Temel Ayarlar









Sembol / Menü öğesi	Açıklaması
 Zamanı Ayarlayın	Saatteki geçerli zamanı ayarlar.
 Zaman Göstergesi	AÇIK iken cihazı kapadığınızda, geçerli saati gösterir.
 Hızlı Isıtma	AÇIKKEN, bu fonksiyon ısıtma süresini azaltır.
 Ayarla + Git	Bir fonksiyonu ayarlamak ve kontrol panelinde bulunan herhangi bir sembole basarak aktifleştirmek içindir.

Sembol / Menü öğesi	Açıklaması
 Isıt+Beklet	Pişirme süresi tamamlandığında hazırlanan yemeği 30 dakika boyunca sıcak tutar.
 Zaman Uzatma	Zaman uzatma fonksiyonunu etkinleştirir ve devre dışı bırakır.
 Gösterge Kontrastı	Gösterge kontrastını kademe kademe ayarlar.
 Ekran Parlaklığı	Gösterge parlaklığını kademe kademe ayarlar.
 Dil seçeneğini ayarlayın	Gösterge ekranının dilini ayarlar.
 Sinyal Sesi Seviyesi	Tuş sesi ve sinyal seviyelerini kademe kademe ayarlar.
 Tuş Sesleri	Dokunmatik alanların sesini etkinleştirir ve devre dışı bırakır. AÇMA / KAPAMA dokunmatik alanının sesini devre dışı bırakmak mümkün değildir.
 Alarm / Hata Sinyalleri	Alarm sinyallerini etkinleştirir ve devre dışı bırakır.
 Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmasını gösterir.
 Fabrika Ayarları	Tüm ayarları fabrika ayarlarına getirir.

Isıtma Fonksiyonları

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Sıcak Hava	Aynı anda iki rafta pişirmek ve yiyecek kurutmak içindir. Sıcaklığı Alt+Üst Isıtma için olduğundan 20 - 40 °C daha az olacak şekilde ayarlayın.
 Alt+Üst Isıtma	Tek raf konumunda pişirme ve kızartma yapmak içindir.
 Pizza Fonksiyonu	Pizza pişirmek içindir. Yoğun bir esmerleştirme ve gevrek bir taban elde etmek içindir. Fonksiyonu seçin ve sıcaklığı 130°C ila 230°C arasında ayarlayın.
 Yavaş Pişirme	Özellikle yumuşak, sulu et/tavuk kızartmaları içindir.
 Alt Isıtma	Alt kısmı gevrek kekler pişirmek ve yiyecekleri konserve yapmak içindir.
 Dondurulmuş Yiyecekler	Hazır yemekleri (kibrit/elma dilim patates ya da sigara böreği gibi) çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.
 Izgara	Yassı yiyecekleri izgara yapmak ve ekmek kızartmak içindir.
 Hızlı Izgara	Çok miktardaki yassı yiyeceği izgara yapmak ve ekmek kızartmak içindir.
 Turbo Izgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda kızartmak içindir. Graten ve üst yüzeyi kızartmak içindir.

Özel fonksiyonlar

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Ekmek	Ekmek pişirmek içindir.
 Graten	Lazanya veya patates graten gibi yemekler içindir. Graten ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Hamur Kabartma	Pişirme öncesinde mayalı hamuru kabartmak içindir. Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır.
 Tabak Isıtma	Bir tabağı, servis öncesinde ısıtmak içindir.
 Konserve Yapma	Sebze konservesi yapmak içindir (ör. turşu).
 Kurutma	Dilimlenmiş meyve, sebze ve mantar kurutmak içindir.
 Sıcak Tutma	Yiyecekleri sıcak tutmak içindir.
 Buz çözme	Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş yiyeceğin miktarına ve boyutuna göre değişir. Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır.

Bir ısıtma fonksiyonu ayarlama


1. Mikrodalga alt camını çıkarın.
2. Fırını çalıştırın.
3. Menüü seçin: Isıtma Fonksiyonları.
4. Onaylamak için \triangleright_{+30} seçeneğine basın.


5. Bir ısıtma fonksiyonu seçin.
6. Onaylamak için \triangleright_{+30} seçeneğine basın.
7. Sıcaklığı ayarlayın.
8. Onaylamak için \triangleright_{+30} seçeneğine basın.


Mikrodalga fonksiyonları

Fonksiyonlar	Açıklaması
Mikrodalga	Yemeğin doğrudan içinde ısı oluşturur. Mikrodalgayı yemek ve içecekleri ısıtmak, et veya meyvelerin buzunu çözdürmek ve sebze ve balık pişirmek için kullanabilirsiniz.
Kombi	Kombiyi ısıtma fonksiyonunu ve mikrodalga modunu birlikte çalıştırmak için kullanabilirsiniz. Kombiyi, bir yemeği daha kısa sürede pişirmek ve esmerleştirmek için kullanabilirsiniz. Bu fonksiyon için maksimum güç 600 W'tır.
Hızlı Başlatma	Mikrodalga fonksiyonunu \triangleright_{+30} sembolüne tek dokunuşla kısa süreliğine açmak için kullanın: 30 saniyelik çalışma için.


Mikrodalga fonksiyonunun ayarlanması



1. Tüm aksesuarları çıkartın.
2. Mikrodalga alt camını yerleştirin.
3. Fırını çalıştırın.
4. Mikrodalga fonksiyonunu açmak için  seçeneğine basın.
5. \triangleright_{+30} seçeneğine basın. Şu fonksiyon: Süre 30 saniyeye ayarlıdır ve mikrodalga çalışmaya başlar.

 \triangleright_{+30} seçeneğine her basışta şu fonksiyona 30 saniye eklenir: Süre.


 \triangleright_{+30} seçeneğine basmazsanız fırın 20 saniye sonra kapanır.



6. Şu fonksiyonu ayarlamak için \updownarrow seçeneğine basın: Süre. "Süre/zaman fonksiyonlarının ayarlanması"na bakın.

 Şu fonksiyon için maksimum süre ayarı: Süre 90 dakika.

 Mikrodalga gücünü değiştirmek için  seçeneğine basın. Süre süresini değiştirmek için \updownarrow seçeneğine basın. İleri-geri düğmesini kullanarak değeri ayarlayın.


7. Ayarlanan süre sona erdiğinde, 2 dakika boyunca bir sinyal duyulur. Mikrodalga fonksiyonu otomatik olarak kapanır. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir sembole basın.


 Mikrodalga fonksiyonunu kapamak için \updownarrow seçeneğine basın.

  seçeneğine basar veya kapağı açarsanız, fonksiyon durur. Tekrar başlatmak için \triangleright_{+30} seçeneğine basın.

Kombi fonksiyonunun ayarlanması



1. Mikrodalga alt camını çıkarın.
2. Bir ısıtma fonksiyonunu açın. "Isıtma fonksiyonunun ayarlanması" kısmına bakın.



3.  seçeneğine basın ve Mikrodalga fonksiyonunu ayarlarken uyguladığınız adımları uygulayın.


 Bazı fonksiyonlarda, ayarlanan sıcaklığa erişildiğinde mikrodalga hemen çalışmaya başlar.


Kombi fonksiyonuyla kullanılmayan fonksiyonlar: Favoriler, Bitiş, Ayarla + Git, Isıt +Beklet.

Mikrodalga Hızlı Başlatma fonksiyonunun ayarlanması

1. Gerekirse fırını kapatmak için  seçeneğine basın.
2. Hızlı Başlatma fonksiyonunu çalıştırmak için  seçeneğine basın.

  seçeneğine her basışta Süre süresine 30 saniye eklenir.

 Mikrodalga gücünü değiştirebilirsiniz ("Mikrodalga fonksiyonunun ayarlanması"na bakın).

3. Şu fonksiyonun süresini ayarlamak için  seçeneğine basın: Süre. "Saat


fonksiyonları" bölümünde Süre/zaman fonksiyonlarının ayarlanması ayarlanması kısmına bakın.

Isıtma göstergesi

Bir ısıtma fonksiyonunu çalıştırdığınızda, ekrandaki çubuk yanar. Çubuk, sıcaklığın arttığını gösterir. Sıcaklığa erişildiğinde 3 kere sinyal sesi duyulur, çubuk yanıp söner ve kaybolur.

Hızlı ısıtma

Bu fonksiyon ısıtma süresini azaltır.

 Hızlı ısıtma fonksiyonu devredeyken fırına yemek koymayın.




Bu fonksiyon bazı fırın fonksiyonlarıyla kullanılamaz.



Atıl ısı

Fırını kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir. Yemeği sıcak tutmak için bu ısıyı kullanabilirsiniz.

Saat fonksiyonları

Saat fonksiyonları tablosu

Saat fonksiyonu	Uygulama
 Zaman Ayarı	Geri sayım ayarlamak içindir (maksimum 2 saat 30 dakika). Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Fonksiyonu etkinleştirmek için  seçeneğine basın. Dakikayı ayarlamak için ileri-geri düğmesini kullanın ve başlatmak için  seçeneğine basın.

Saat fonksiyonu	Uygulama
 Süre	Fırının ne kadar süre kullanımında kalacağını ayarlamak içindir (maksimum 23 saat 59 dakika).
 Bitiş	Bir ısıtma fonksiyonunun kapanma süresini ayarlamak içindir (maksimum 23 saat 59 dakika).

Bir saat fonksiyonu için zamanı ayarladıysanız, 5 saniye sonra geri sayım başlar.



Şu saat fonksiyonlarını kullanıyorsanız: Süre, Bitiş, sürenin %90'ı geçtikten sonra fırın ısıtıcı elemanları kapatır. Fırın, süre tamamlanana kadar (3 - 20 dakika), pişirme işlemini devam ettirmek için atıl ısıyı kullanır.

Saat fonksiyonlarının ayarlanması



Fonksiyonları kullanmadan önce: Süre, Bitiş, öncelikle bir ısıtma fonksiyonu ile sıcaklığı ayarlamalısınız. Fırın otomatik olarak kapanır. Şu fonksiyonları kullanabilirsiniz: Süre ve Bitiş seçeneğine birlikte basın (fırının belirli bir süre sonra otomatik olarak açılmasını ve kapanmasını istiyorsanız.)

1. Bir ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.
2. Ekranda gerekli saat fonksiyonu ve ilgili sembol görünene kadar seçeneğine tekrar tekrar basın.
3. İleri-geri düğmesini kullanarak gereken süreyi ayarlayın.
4. Onaylamak için seçeneğine basın. Süre bittiğinde, bir sinyal duyulur. Fırın kapanır. Ekranda bir mesaj görüntülenir.
5. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir sembole basın.

Isıt+Beklet

Fonksiyonun koşulları:

- Ayarlanan sıcaklık 80 °C'nin üzerindedir.
- Şu fonksiyon: Süre ayarlıdır.

Şu fonksiyon: Isıt+Beklet Hazırlanmış yiyeceği 30 dakika süresince 80 °C sıcaklıkta tutar. Pişirme ya da kızartma işlemi bittikten sonra devreye girer.

Fonksiyonu şu menüde açıp kapayabilirsiniz: Temel Ayarlar.

1. Fırını çalıştırın.
2. Isıtma fonksiyonunu seçin.
3. Sıcaklığı 80 °C'nin üzerine ayarlayın.
4. Ekranda şu görülene kadar seçeneğine tekrar tekrar basın: Isıt +Beklet.
5. Onaylamak için seçeneğine basın. Fonksiyon sona erdiğinde, bir sinyal duyulur.

Zaman Uzatma

Şu fonksiyon: Zaman Uzatma Süre bittikten sonra ısıtma fonksiyonunun çalışmaya devam etmesini sağlar.



Süre veya Otomatik Ağırlıklölçer gerektiren tüm ısıtma fonksiyonları için geçerlidir.

1. Pişirme süresi bittiğinde, bir sinyal duyulur. Herhangi bir sembole basın. Ekranda mesaj gösterilir.
2. Açmak için seçeneğine veya iptal etmek için seçeneğine basın.
3. Fonksiyonun süresini ayarlayın.
4. seçeneğine basın.

Otomatik programlar



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

İnternet'teki yemek tarifleri



www.ikea.com adresinde bu fırının otomatik programlarına yönelik yemek tarifleri bulabilirsiniz. Uygun Yemek Tarifleri Kitabını bulabilmek için, fırın boşluğunun ön çerçevesi üzerinde bulunan bilgi etiketindeki ürün numarasını kontrol edin.

Yardımlı Pişirme

Bu fırında, kullanabileceğiniz hazır tarifler vardır. Bu tarifler sabittir, değiştirilemez.

1. Fırını çalıştırın.
2. Menüyü seçin: Yardımlı Pişirme. Onaylamak için Δ_{+30} seçeneğine basın.
3. Kategoriyi ve yemeği seçin. Onaylamak için Δ_{+30} seçeneğine basın.
4. Bir tarif seçin. Onaylamak için Δ_{+30} seçeneğine basın.

i Şu fonksiyonu kullandığınızda: Manüel, fırın otomatik ayarları kullanır. Bunları diğer fonksiyonlar gibi değiştirebilirsiniz.

Yardımlı Pişirme ile Otomatik Ağırlıkölçer

Bu fonksiyon kızartma süresini otomatik olarak hesaplar. Bunu kullanmak için yiyeceğin ağırlığını girmek gerekir.

1. Fırını çalıştırın.
2. Menüyü seçin: Yardımlı Pişirme. Onaylamak için Δ_{+30} seçeneğine basın.
3. Kategoriyi ve yemeği seçin. Onaylamak için Δ_{+30} seçeneğine basın.
4. Yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için ileri-geri tuşunu kullanın. Onaylamak için Δ_{+30} seçeneğine basın. Otomatik program başlar.
5. İstedığınız an ağırlığı değiştirebilirsiniz. Yiyeceğin ağırlığını değiştirmek için ileri-geri tuşunu kullanın.
6. Süre bittiğinde, bir sinyal duyulur. Sinyali susturmak için herhangi bir sembole basın.

i Bazı programlarda 30 dakika sonra yemeği çevirin. Ekranda bir hatırlatıcı gösterilir.

Aksesuarların kullanılması

⚠ UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Aksesuarların yerleştirilmesi

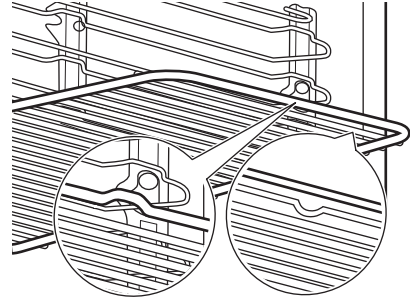
Yalnızca uygun pişirme kapları ve malzemeleri kullanın. Bkz. "İpuçları ve bilgiler" bölümü, Mikrodalgaya uygun pişirme kapları ve malzemeler.

Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

Tel raf:

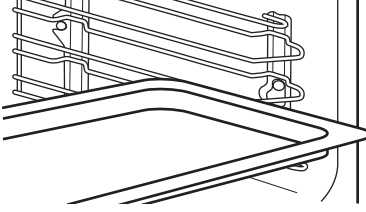
Rafi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru

baktığından emin olun.



Pişirme tepsisi:

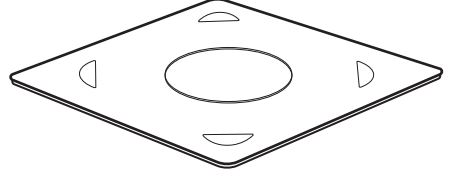
Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.



Mikrodalga tabanı cam табаğı:

Mikrodalga cam taban plakasını yalnızca mikrodalga fonksiyonu ile kullanın.

Mikrodalga fonksiyonu (ör. mikrodalga ile ızgara) ile birlikte kullanılmak için uygun değildir. Fırın boşluğunun tabanına aksesuarı yerleştirin. Yiyeceği doğrudan mikrodalga cam taban plakasına yerleştirebilirsiniz.



Ek fonksiyonlar

Favoriler

Süre, sıcaklık ya da ısıtma fonksiyonu gibi favori ayarlarınızı kaydedebilirsiniz. Bunlar şu menüde bulunmaktadır: Favoriler. 20 adet program kaydedebilirsiniz.

- ⓘ Mikrodalga ve mikrodalga kombi fonksiyonlarını favori olarak kaydedemezsiniz.

Bir programın kaydedilmesi

1. Fırını çalıştırın.
2. Bir ısıtma fonksiyonunu veya otomatik programı ayarlayın.
3. Ekranda şu görülene kadar ⌚ seçeneğine tekrar tekrar basın: KAYDET.
4. Onaylamak için ⏸ seçeneğine basın. Ekranda ilk hafıza kayıt alanı konumu gösterilir.
5. Onaylamak için ⏸ seçeneğine basın.
6. Programın adını girin. İlk harf yanıp söner.
7. Harfi değiştirmek için ileri-geri seçeneğini kullanın.
8. ⏸ seçeneğine basın. Sonraki harf yanıp söner.
9. Gerekirse 7. adımı tekrarlayın.
10. Kaydetmek için ⏸ seçeneğini basılı tutun.

Bir hafıza kayıt alanı üzerine yazabilirsiniz. Ekranda ilk hafıza kayıt alanı konumu gösterildiğinde, ileri-geri tuşunu kullanın ve var olan programın üzerine yeni program kaydetmek için ⏸ seçeneğine basın.

Menüdeki program adını değiştirebilirsiniz: Program İsmi Değiştir.

Programın etkinleştirilmesi

1. Fırını çalıştırın.
2. Menüü seçin: Favoriler.
3. Onaylamak için ⏸ seçeneğine basın.
4. Sık kullandığınız program ismini seçin.
5. Onaylamak için ⏸ seçeneğine basın.






Çocuk Kilidinin Kullanımı


Çocuk Kilidi devredeyken fırını yanlışlıkla çalıştırmak mümkün olmaz.

1. Ekranı açmak için ⏸ seçeneğine basın.
2. Ekranda bir mesaj ve çıkana kadar ⌚ ile ☆ seçeneklerine birlikte basın. Çocuk Kilidi fonksiyonunu kapatmak için 2. adımı tekrarlayın.

Fonksiyon Kilidi





Bu fonksiyon, ısıtma fonksiyonunun kazara değiştirilmesini önler. Bu özelliği sadece fırın çalışırken etkinleştirebilirsiniz.

1. Fırını çalıştırın.
2. Bir ısıtma fonksiyonu ya da ayarını ayarlayın.
3. Ekranda şu görülene kadar  seçeneğine tekrar tekrar basın: Fonksiyon Kilidi.
4. Onaylamak için  seçeneğine basın. Fonksiyonu kapatmak için  seçeneğine basın. Ekranda bir mesaj görüntülenir.  seçeneğine tekrar basıp onaylamak için  seçeneğine basın.


 Fırını kapattığınızda fonksiyon da devre dışı kalır.

Ayarla + Git

Bu fonksiyon, bir ısıtma fonksiyonu ayarlamanızı (ya da programı) ve daha sonra herhangi bir sembole basarak kullanmanızı sağlar.



1. Fırını çalıştırın.
2. Bir ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.
3. Ekranda şu görülene kadar  seçeneğine tekrar tekrar basın: Süre.
4. Süreyi ayarlayın.
5. Ekranda şu görülene kadar  seçeneğine tekrar tekrar basın: Ayarla + Git.
6. Onaylamak için  seçeneğine basın. Şu fonksiyonu başlatmak için herhangi bir sembole ( hariç) basın: Ayarla + Git. Ayarlanan ısıtma fonksiyonu başlatılır.

Isıtma fonksiyonu sona erdiğinde, bir sinyal duyulur.

- 
- Fonksiyon Kilidi , ısıtma fonksiyonu çalışırken açıktır.
 - Menü: Temel Ayarlar şu fonksiyonu: Ayarla + Git açıp kapamanızı sağlar.

Otomatik Kapanma

Güvenlik önlemi olarak, bir ısıtma fonksiyonu çalışırken belirli bir süre boyunca herhangi bir ayarı değiştirmedinizde fırın otomatik olarak kapanır.

 (°C)	 (sa.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Otomatik kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Süre, Bitiş.

Ekran parlaklığı

Ekran parlaklığı için iki mod vardır:

- Gece parlaklığı - cihaz kapalıyken ekran parlaklığı 22:00 ile 06:00 saatleri arasında daha düşüktür.
- Gündüz parlaklığı:
 - fırın çalıştırıldığında.
 - gece parlaklığı etkinken bir sembole dokunursanız (AÇMA/KAPAMA hariç) ekran 10 saniyelikliğine yeniden gündüz parlaklığına geçer.

Soğutma fanı

Fırın çalışırken, fırın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Fırını kaparsanız, fırın soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

Güvenlik termostatı

Fırının hatalı kullanılması veya kusurlu bileşenler tehlikeli şekilde aşırı ısınmaya neden olabilir. Bunun önüne geçmek için, fırında gücü kesen bir güvenlik termostatı bulunur. Sıcaklık düştüğünde fırın otomatik olarak tekrar çalışmaya başlar.

İpuçları ve yararlı bilgiler

Pişirme önerileri

Ön ısıtma yaparken, en yüksek performans için tel rafları ve tepsileri fırın boşluğundan çıkarın.

Fırında dört adet raf konumu bulunmaktadır. Raf konumlarını boşluğun alt kısmından başlayarak sayınız.

Fırın, hava sirkülasyonu sağlayan ve buharı sürekli olarak yeniden kullanılabilir hale getiren özel bir sistemle donatılmıştır. Bu sistem sayesinde buharlı bir ortamda pişirebilir ve yiyeceklerin içinin yumuşak ve dışının gevrek olmasını sağlayabilirsiniz. Pişirme süresini ve enerji tüketimini en aza indirir.

Fırının içinde veya cam kapak panellerinde pişirme sırasında buğulanma oluşabilir. Fırının kapağını açarken daima fırından uzakta durun.

Fırın soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle temizleyin.

Kek pişirme

Fırın kapağını, pişirme süresinin 3/4'ü geçmeden açmayın.

Aynı anda iki tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakın.

Et ve balık pişirme

İçindeki suyun sızıp kurumaması için, eti kesmeden önce 15 dakika bekletin.

Kızartma esnasında fırının içinde aşırı duman oluşmasını önlemek için, derin tava/pişirme kabına biraz su koyun. Duman birikmesini önlemek için, kurduktan sonra her seferinde su ekleyin.

Mikrodalga önerileri

Yiyeceği fırın boşluğunun alt kısmına mikrodalga cam taban plakaya yerleştirin.

Yemeği pişirme veya çözme süresinin ortasında çevirin ve karıştırın.

Yemeği pişirirken veya yeniden ısıtırken üzerini kapatın.

Daha iyi ısı dağılımı sağlamak üzere kaşığı şişeye veya camın içine sokarak içecekleri ısıtın.

Yiyeceği ambalaj malzemesiz şekilde fırına koyun. Ambalajlı hazır yemekler yalnızca ambalajı Mikrodalga emniyetli olduğu zaman fırına koyulabilir (ambalaj ile ilgili bilgileri kontrol edin).

Mikrodalgada pişirme

Yiyeceği üzerini kapatarak pişirin. Yiyeceğin çıtırl olmasını istiyorsanız üzerini kapamadan pişirin.

Güç ve zamanı çok yüksek ayarlayarak yemekleri aşırı pişirmeyin. Yiyecek kuruyabilir, yanabilir veya alev alabilir.

Patlayabilecekleri için fırını kabuklu yumurta veya salyangoz pişirmek için kullanmayın. Yeniden ısıtmadan önce, sahanda yumurtanın sarısını delin.

Kabuklu yiyecekleri pişirmeden önce bu yiyeceklerin üzerinde çatal ile delikler açın.

Sebzeleri benzer boyutlarda küçük parçalar halinde kesin.

Sıvı yemekleri ara sıra karıştırın.

Yemeği servis etmeden önce karıştırın.

Fırını kapattıktan sonra, yiyeceği çıkarın ve birkaç dakika bekletin.

Mikrodalga buz çözme

Çözdürülen sıvının akması için dondurulmuş, açılmış yemeği altında bir kap bulunan yukarı çevrilmiş küçük bir tabağa veya buz çözme rafına ya da plastik eleğe koyun.

Buzu çözülen parçaları sırayla çıkarın.

Daha yüksek mikrodalga gücü kullanarak meyve ve sebzeleri buzlarını çözmeden pişirebilirsiniz.

Mikrodalgaya uygun pişirme kabı ve malzemeleri

Mikrodalgada yalnızca uygun pişirme kapları ve malzemelerini kullanın. Aşağıdaki tabloyu referans olarak kullanın.

Pişirme kabı / Malzeme	Mikrodalga fonksiyonu		Mikrodalga Kombi fonksiyonu
	Buz çöz-dürme	Isıtma, Pişirme	
Metal bileşen içermeyen ısıya dayanıklı cam ve porselen , ör. ısıya dayanıklı cam	✓	✓	✓
Isıya dayanıklı cam ve porselen gümüş, altın, platin veya metal süslemesiz	✓	X	X
Fırına dayanıklı / donmaya dayanıklı materyalden yapılan cam ve cam seramik	✓	✓	✓
Seramik ve toprak kuartz veya metal bileşenler olmaksızın veya vernik içermeyen metal	✓	✓	X
Porselen, seramik veya topraktan üretilen ve tutacaklarında küçük delikler olan veya emaye olmayan tabana sahip	X	X	X
200°C'lik sıcaklıklara dayanıklı plastik (lütfen kullanmadan önce mutlaka plastik hazne özelliklerini kontrol edin)	✓	✓	X
Mukavva, kağıt	✓	X	X
Streç film	✓	X	X
Mikrodalga emniyet kapaklı kızartma filmi (lütfen kullanmadan önce mutlaka film özelliklerini kontrol edin)	✓	✓	X
Emaye, dökme demir gibi metallere imal edilmiş kızartma tabakları	X	X	✓
Siyah lake veya silikon kaplama pişirme kalıpları (lütfen kullanmadan önce mutlaka pişirme kalıpları ile ilgili bilgileri kontrol edin)	X	X	✓
Pişirme tepsisi	X	X	X
Tel raf:	X	X	✓

Pişirme kabı / Malzeme	Mikrodalga fonksiyonu		Mikrodalga Kombi fonksiyonu
	Buz çöz- dürme	Isıtma, Pişirme	
Mikrodalga cam taban plaka	✓	✓	X
Mikrodalga kullanımı için pişirme kabı, örneğin kızartma kabı	X	✓	X

Mikrodalga buz çözdürme

Yemek	Güç (Watt)	Süre (dk.)	Bekleme süresi (dk.)
Biftek (0.2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Kıyma (0.5 kg)	200	8 - 12	5 - 10
Tavuk (1 kg)	100	30 - 35	10 - 20
Tavuk göğsü (0.15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Tavuk kanadı (0.15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Bütün Balık (0.5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Balık fileto (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10
Tereyağı (0,25 kg)	100	4 - 6	5 - 10
Rendelenmiş peynir (0,2 kg)	100	2 - 4	10 - 15
Mayalı kek (1 dilim)	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake (1 dilim)	100	2 - 4	15 - 20
Kuru kek (örn. Pound kek) (1 dilim)	200	2 - 4	15 - 20
Ekmek (1 kg)	200	15 - 18	5 - 10
Dilimlenmiş ekmek (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Sandviç ekmeği (4 adet)	200	2 - 4	2 - 5
Meyve (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Yeniden Isıtma

Yemek	Güç (Watt)	Süre (dk.)	Bekleme süresi (dk.)
Kavanozda bebek maması (0,2 kg); karıştırın ve sıcaklığı kontrol edin	300	1 - 2	-
Bebek sütü (180 ml); kaşığı şişenin içine koyun, karıştırın ve sıcaklığı kontrol edin	600	0:20 - 0:40	-
Hazır yemek (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Dondurulmuş hazır yemekler (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Süt (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Su (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Sos (200 ml)	600	1 - 3	-
Çorba (300 ml)	600	3 - 5	-

Eritme

Yemek	Güç (Watt)	Süre (dk.)	Bekleme süresi (dk.)
Çikolata / Çikolata kaplama (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Tereyağı (0,1 kg)	400	00:30 - 01:30	-

Mikrodalgada pişirme

Pişirme

Yemek	Güç (Watt)	Süre (dk.)	Bekleme süresi (dk.)
Bütün balık (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Balık fileto (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Sebze, taze (0,5 kg + 50 ml su)	600	5 - 15	-
Sebze, dondurulmuş (0,5 kg + 50 ml su)	600	10 - 20	-
Kumpir (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Pirinç (0,2 kg + 400 ml su)	600	15 - 18	-

Yemek	Güç (Watt)	Süre (dk.)	Bekleme süresi (dk.)
Patlamış mısır	1000	1:30 - 3	-

Mikrodalga Kombi fonksiyonu

Bir yemeği daha kısa sürede pişirmek aynı zamanda kavurmak için bu fonksiyonu kullanın.

Yemek	Fonksiyon	Güç (Watt)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf numuru	Açıklamalar
Patates Graten (1,1 kg)	Turbo Izgara + MW	400	180 - 190	40 - 45	1	Ayarlanan sürenin yarısına gelindiğinde kabı çevirin. Bekleme süresi: 2 - 5 dk.
Kek (0,7 kg)	Alt+Üst Isıtma + MW	100	180 - 200	25 - 30	2	Ayarlanan sürenin yarısına gelindiğinde kabı çevirin. Bekleme süresi: 5 dk.
Keçi eti rosto, (1,5 kg)	Sıcak Hava + MW	200	180 - 190	85 - 90	1	Et parçalarını pişirme süresinin 30 dakika arkasından çevirin. Bekleme süresi: 2 - 5 dk.
Lazanya	Alt+Üst Isıtma + MW	200 - 300	170 - 190	30 - 40	1	Ayarlanan sürenin yarısına gelindiğinde kabı çevirin. Bekleme süresi: 2 - 5 dk.
Tavuk (1 kg)	Turbo Izgara + MW	400	210 - 230	35 - 40	2	Ayarlanan sürenin yarısına gelindiğinde kabı çevirin. Bekleme süresi: 2 - 5 dk.

Mikrodalga ile ilgili ipuçları

Piştirme/çözdürme sonuçları	Olası neden	Çözüm
Yemek çok kurumuş.	Fırının derecesi çok yükseğe ayarlanmıştır. Piştirme süresi uzun tutulmuştur.	Bir dahaki sefere daha düşük bir mikrodalga gücü ve daha uzun süreyi seçin.
Piştirme süresi sonunda, yemeğin buzu hâlen çözdürülemedi, yemek sıcak veya pişmiş değil.	Piştirme süresi çok kısa tutulmuştur.	Piştirme süresini uzatın. Mikrodalga derecesini artırmayın.
Yemeğin kenarları fazlasıyla ısınmasına karşın ortası hala pişmemiş.	Fırının derecesi çok yükseğe ayarlanmıştır.	Bir dahaki sefere daha düşük bir mikrodalga gücü ve daha uzun süreyi seçin.

Güç ayarları için piştirme uygulamalarına ait örnekler

Tablodaki bilgiler sadece yol gösterme amaçlıdır.

Güç ayarı	Kullanım
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt 	Sıvıların ısıtılması Piştirme işleminin başında kavurma Sebzelerin pişirilmesi
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Watt • 500 Watt 	Donmuş yemeklerin buzunun çözdürülmesi ve ısıtılması Tek porsiyonluk yemeklerin ısıtılması Etli/sebzeli sulu yemeklerin ağır ağır kaynatılması Yumurtalı yemeklerin pişirilmesi
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Watt • 300 Watt 	Yemek pişirmeye devam edilmesi Lezzetli yemek pişirilmesi Bebek mamasının ısıtılması Pilavın ağır ağır kaynatılması Lezzetli yemeklerin ısıtılması Eriyen peynir, çikolata ve tereyağı
<ul style="list-style-type: none"> • 200 Watt • 100 Watt 	Et ve balığın buzlarının çözdürülmesi Peynir, krema ve tereyağın buzunun çözdürülmesi Meyve ve keklerin buzunun çözdürülmesi Ekmeğin buzunun çözdürülmesi

Test enstitüleri için bilgiler**Hızlı Izgara**

Boş fırını 3 dakika önceden ısıtın.

Maksimum sıcaklık ayarında ızgarada pişirin.

Üçüncü raf konumunu kullanın.

Yemek	Izgara süresi (dk.)	
	1. taraf	2. taraf
Kızarmış ekmek	1 - 3	1 - 3

Mikrodalga fonksiyonu

Yemek	Izgara süresi (dk.)	
	1. taraf	2. taraf
Burger-ler	9 - 13	8 - 10

IEC 60705'e göre testler.

Yemek	Güç (Watt)	Miktar (kg)	Raf konumu 1)	Süre (dk.)	Açıklamalar
Sünger kek	600	0.475	Taban	7 - 9	Kabı pişirme süresinin yarısında 1/4 tur kadar çevirin.
Rulo köfte	400	0.9	2	25 - 32	Kabı pişirme süresinin yarısında 1/4 tur kadar çevirin.
Yumurta muhallebisi	500	1	Taban	18	-
Et buz çözme	200	0.5	Taban	8 - 12	Etleri pişirme süresinin hemen hemen yarısında baş aşağı çevirin.

1) Aksi belirtilmedikçe tel rafı kullanın.

Mikrodalga Kombi fonksiyonu

IEC 60705'e göre testler.

Yemek	Fonksiyon	Güç (Watt)	Sıcaklık (°C)	Raf konumu 1)	Süre (dk.)	Açıklamalar
Kek (0,7 kg)	Sıcak Hava + Mikrodalga	100	180	2	29 - 31	Kabı pişirme süresinin yarısında 1/4 tur kadar çevirin.
Patates graten (1,1 kg)	Turbo Izgara + MW	400	180	1	40 - 45	Kabı pişirme süresinin yarısında 1/4 tur kadar çevirin.

Yemek	Fonksiyon	Güç (Watt)	Sıcaklık (°C)	Raf ko- numu 1)	Süre (dk.)	Açıklamalar
Tavuk (1,1 kg)	Turbo Izgara + MW	200	200	1	45 - 55	Eti yuvarlak bir cam kaba koyun ve pişirme süresinin 20. dakikasından sonra ters çevirin.

1) Aksi belirtilmedikçe tel rafı kullanın.

Pişirme tabloları

Diğer pişirme tabloları için www.ikea.com web sitesinde bulabileceğiniz Yemek Tarifi Kitabına bakın. Uygun Yemek Tarifi Kitabını

bulmak için, fırın boşluğunun ön çerçevesi üstündeki bilgi etiketinin üzerindeki madde numarasına bakın.

Bakım ve temizlik



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Temizlik hakkında açıklamalar

<p>Temizlik Mad-deleri</p>	Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı ılık suyla temizleyin.
	Metal yüzeleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
	Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.
<p>Günlük Kulla-nım</p>	Her kullanımdan sonra boşluğu temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir. İç fırın tavanını kalın ve yağdan temizleyin.
	Yemeği fırında 20 dakikadan daha uzun bir süre bırakmayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı bir bezle kurutun.
<p>Aksesuarlar</p>	Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekleyin. Ilık su ve yumuşak deterjanlı yumuşak bir bez kullanın. Aksesuarları bu-laşık makinesinde yıkamayın.
	Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.

Paslanmaz çelik veya alüminyum fırınlar

Fırın kapağını sadece ıslak bir bez ya da süngerle temizleyin. Yumuşak bir bezle kurulayın.

Yüzeze zarar verebileceklerinden bulaşık teli, asit veya aşındırıcı maddeler kullanmayın. Fırının kontrol panelini aynı uyarıları dikkate alarak temizleyin.

Kapak contalarının temizlenmesi

Kapak contasını düzenli olarak kontrol edin. Kapak contası, fırın boşluğunun kasası çevresinde bulunur. Kapak contası hasarlıysa, fırını kullanmayın. Yetkili Servis Merkezi'ni arayın.

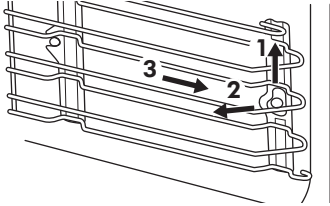
Kapak contasını temizlemek için temizlik hakkındaki genel bilgilere başvurun.

Ray desteklerinin çıkarılması

Bakım yapmadan önce, fırının soğuk olduğundan emin olun. Yanma riski vardır.

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

1. Desteği dikkatli bir şekilde yukarı çekerek ön askıdan çıkarın.



2. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.
3. Desteği arka askıdan çekin. Tepsi raylarını takmak için sökme talimatının tersini uygulayın.

Lambanın değiştirilmesi

Fırının iç kısmının tabanına bir bez serin. Bu, lamba cam kapağının ve fırının iç kısmının hasar görmesini önler.

⚠ UYARI! Elektrik tehlikesi! Lambayı değiştirmeden önce sigortayı kapatın. Lamba ve lambanın cam kapağı ısınabilir.

⚠ DİKKAT! Yağ kalıntısının lamba üzerinde yanmasını önlemek için halojen lambayı daima bir bezle tutun.

1. Fırını kapatın.
2. Sigortaları sigorta kutusundan çıkarın veya devre kesiciyi kapatın.
3. Lambanın cam kapağını saatin tersi yönünde çevirerek çıkarın.
4. Cam kapağı temizleyin.
5. Fırının ampulünü 25 W, 230 V (50 Hz), 300 °C ısıya dayanıklı fırın ampulü ile değiştirin (bağlantı türü: G9).
6. Cam kapağı takın.

Sorun giderme

⚠ UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Servisi aramadan önce...

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Fırın kapalı.	Fırını çalıştırın.

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın.
Fırın ısınmıyor.	Gerekli ayarlar yapılmamıştır.	Ayarların doğru olup olmadığını kontrol edin.
Fırın ısınmıyor.	Otomatik kapanma etkinleştirilmiştir.	"Otomatik kapanma" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Çocuk Kilidi etkinleştirilmiştir.	"Çocuk Kilidinin Kullanılması" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Kapak doğru kapatılmamıştır.	Kapağı tam olarak kapatın.
Fırın ısınmıyor.	Sigorta atmıştır.	Arızaya, sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın.
Lamba çalışmıyor.	Lamba arızalıdır.	Lambayı değiştirin.
Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyor.	Elektriksel bir arıza vardır.	<ul style="list-style-type: none"> Fırını evin ana sigortasıyla ya da sigorta kutusundaki emniyet şalteriyle kapayıp tekrar açın. Gösterge ekranında hata mesajı tekrar gösterilirse, Yetkili Servis Merkezi'ni arayın.
Yemeklerin üstünde ve fırın boşluğunda buhar ve buğu birikiyor.	Yemek fırında çok uzun bir süre bırakılmıştır.	Pişirme işlemi bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15 - 20 dakikadan fazla bekletmeyin.

Servis verileri

Sorunu gideremediğiniz takdirde, bir Yetkili Servise başvurun.

Servisler için gerekli bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi fırın boşluğunun

ön tarafındadır. Fırın boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:

Model (MOD.)
Ürün numarası (PNC)
Seri numarası (S.N.)

Teknik veriler

Teknik veriler

Boyutlar (dahili)	Genişlik Yükseklik Derinlik	480 mm 217 mm 411 mm
Kullanılabilir hacim	43 l	
Piştirme tepsisi alanı	1424 cm ²	
Üst ısıtıcı eleman	1900 W	
Alt ısıtıcı eleman	1000 W	
Izgara	1900 W	
Halka	1650 W	
Toplam güç	3000 W	
Voltaj	220 - 240 V	
Frekans	50 Hz	
Fonksiyon sayısı	17	

Enerji verimliliği

Enerji tasarrufu



Fırında, günlük yemek piştirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikler bulunmaktadır.

Genel bilgiler

Fırın çalışırken fırın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Piştirme esnasında fırın kapağını açmayın. Kapak contasını temizleyin ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal tabaklar kullanın ancak bunu, bir mikro dalga olmayan fonksiyonu kullanırken yapın.

Mümkünse, yemeği içeri koymadan önce fırını önceden ısıtmayın.

Piştirme süresinin 30 dakikayı aştığı durumlarda, piştirme süresine bağlı olarak,

süre dolmadan 3 - 10 dakika önce fırın sıcaklığını minimuma düşürün. Fırının içinde kalan sıcaklık, piştirme işlemine devam eder.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için önceden kalan sıcaklığı kullanın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, piştirme aralığını olabildiğince kısa tutun.

Fan ile piştirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı piştirme işlevlerini kullanın.

Atıl ısı

Süre ve Bitiş Zamanı seçeneği bir program etkinleştirildiğinde ve piştirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, ısıtıcı elemanlar bazı fırın fonksiyonlarını daha erken otomatik olarak devre dışı bırakır.

Fan ve lamba çalışmaya devam eder.


Yiyeceği sıcak tutun


Kalan sıcaklığı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekranda kalan sıcaklık göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Çevreyle ilgili bilgiler

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

Tüketicinin Seçimlik Hakları

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malin kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.
4. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurma tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden indirim veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.

6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143
SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

İthalatçı: Electrolux Dayanıklı Tüketim Mamulleri San. ve Tic. AŞ.

TR-34435 Taksim-Beyoğlu-İstanbul

Müşteri Hizmetleri: 0 850 250 35 89

musteri_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr

Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

AEEE Yönetmeliğine Uygunudur.

IKEA GARANTİSİ

IKEA garantisi ne kadar süre ile geçerlidir?

Bu garanti, cihazınızın IKEA'dan ilk satın alındığı tarihten itibaren 5 yıl geçerlidir. Satın alma işleminin kanıtı olarak orijinal satış makbuzu gerekmektedir. Servis işlemlerinin garanti kapsamında gerçekleştirilmesi halinde, bu durum cihazın garanti süresini uzatmayacaktır.

Servisi kim yapacak?

İKEA servis sağlayıcısı, kendi servis işlemleri veya yetkili servis partner ağı vasıtasıyla servis sağlayacaktır.

Bu garanti neleri kapsar?

Bu garanti, IKEA'dan satın alınma tarihinden itibaren, cihazın hatalı imalatı veya malzeme hataları nedeniyle meydana gelen arızaları kapsar. Bu garanti sadece ev-içi kullanım için geçerlidir. İstisnalar, "Bu garantinin altında neler kapsanmaktadır?" başlığının altında belirtilmektedir. Cihazın özel harcama yapılmaksızın tamir için erişilebilir durumda

olması ve hatanın garanti kapsamındaki hatalı imalat veya malzeme hatası ile ilgili olması koşuluyla, garanti süresi içerisinde arızayı gidermek için yapılan masraflar örn. tamirler, parçalar, işçilik ve seyahat kapsanacaktır. Bu koşullarda, AB yönetmelikleri (No. 99/44/EG) ve ilgili yerel düzenlemeler geçerlidir. Değiştirilen parçalar IKEA'nın malı olacaktır.

İKEA sorunu çözmek için ne yapacak?

İKEA tarafından tayin edilen servis sağlayıcısı ürünü kontrol edecek ve kendi takdirine göre, garanti kapsamında olup olmadığına karar verecektir. Garanti kapsamında olduğuna kanaat getirilmesi halinde, İKEA servis sağlayıcısı veya yetkili servis partneri kendi servis işlemleri vasıtasıyla, kendi takdirine göre, özüllü ürünü tamir edecek veya aynısıyla ya da benzeri bir ürünle değiştirecektir.

Bu garantinin altında neler kapsamamaktadır?

- Normal yıpranma ve aşınma.
- Kasti veya ihmale dayalı hasarlar, çalıştırma talimatlarına uyulmaması, yanlış kurulum veya yanlış voltaja bağlantısından kaynaklanan hasarlar, kimyasal veya elektro-kimyasal tepkime, pas, korozyon veya su kaynağında bulunan kireçten kaynaklanan hasarlar da dahil olmak üzere fakat bununla sınırlı olmamak kaydıyla su hasarları, anormal çevre koşullarının neden olduğu hasarlar.
- Aküler ve lambalar dahil olmak üzere sarf malzemeleri.
- Çizikler ve olası renk değişiklikleri de dahil olmak üzere, cihazın normal kullanımını etkilemeyen, fonksiyonel olmayan parçalar ve dekoratif parçalar.
- Yabancı nesnelere veya maddelere ve temizlik veya filtrelerin kilidinin açılması, tahliye sistemleri veya sabun çekmecelerinden kaynaklanan hasarlar.
- Şu parçalardaki hasarlar: Seramik cam, aksesuarlar, çanak çömlek ve çatal-bıçak sepetleri, besleme ve tahliye boruları, contalar, lambalar ve lamba kapakları, ekranlar, düğmeler, çerçeveler ve çerçeve parçaları. Bu hasarların üretim hatalarından kaynaklandığının ispatlanamaması halinde.
- Teknisyen vizitesi esnasında herhangi bir hatanın bulunmadığı durumlar.
- Tayin edilen servis sağlayıcılarımız ve/veya yetkili bir servis sözleşmeli partner tarafından yapılmayan veya orijinal parçaların kullanılmadığı tamir işlemleri.
- Hatalı veya teknik özelliklere uygun olmayan kurulumun sebep olduğu tamirler.
- Cihazın ev-içi olmayan ortamlarda kullanılması, örn. profesyonel kullanım.
- Nakliyeden kaynaklanan hasarlar. Eğer bir müşteri, ürünü evine veya başka bir adrese kendisi naklederse, nakliye esnasında meydana gelecek hasarlardan IKEA sorumlu değildir. Ancak ürünü müşterinin teslimat adresine IKEA teslim ediyorsa, nakliye esnasında ürünün göreceği hasarlar bu garanti kapsamında olacaktır.

- IKEA cihazının ilk kurulum ücreti. Ancak bir IKEA servis sağlayıcısı veya yetkili servisi, ürünü bu garanti koşulları kapsamında tamir eder veya değiştirirse, servis sağlayıcı veya yetkili servis tamir edilen veya değiştirilen cihazı gerekirse yeniden kuracaktır / monte edecektir.

Bu kısıtlama, kalifiye uzman tarafından, cihazı AB üye ülkelerinin güvenlik spesifikasyonlarına adapte etmek için orijinal parçalar kullanılarak yapılan hatasız çalışmaları için geçerli değildir.

Ülke kanunları nasıl işler

IKEA garantisi size ülkeden ülkeye değişiklik göstermekle birlikte yerel kanuni taleplerin tümünü kapsayan veya aşan özel kanuni haklar sağlar.

Geçerlilik alanı

Bir AB üyesi ülkede satın alınan ve başka bir AB üyesi ülkeye götürülen cihazlar için, servisler yeni ülkedeki garanti koşulları çerçevesinde sağlanacaktır. Servisleri garanti çerçevesinde yürütme zorunluluğu sadece aşağıdaki durumlarda mevcuttur:

- Cihaz, garanti talebinin yapıldığı ülkenin teknik spesifikasyonlarına uygunsuz ve uygun şekilde kurulmuşsa;
- Cihaz, Montaj Talimatlarına ve Kullanıcı Kılavuzu Güvenlik Bilgilerine uygunsuz ve uygun şekilde kurulmuşsa.

IKEA cihazları için belirlenmiş yetkili servisler:

Aşağıdaki konularda IKEA yetkili servisini aramaktan lütfen çekinmeyiniz:

1. Bu garanti altında bir talepte bulunmak için;
2. IKEA cihazının özel IKEA mutfağına kurulumu hakkında açıklama istemek için. Servis aşağıdaki konularda açıklama yapmayacaktır:
 - genel IKEA mutfak kurulumu,
 - elektrik bağlantısı (eğer makine fişsiz ve kablosuz gelmiş ise), su ve gaz bağlantısı, bu işlemler yetkili servis mühendisi tarafından yapılmalıdır.

3. Kullanıcı kılavuzunun içerikleri ve IKEA cihazının spesifikasyonları hakkında istenilen açıklamalar.

Size en iyi teknik desteği sağlayabilmemiz için, bizi aramadan önce lütfen bu kitapçığın Montaj Talimatları ve/veya Kullanıcı Kılavuzu bölümünü dikkatlice okuyunuz.

Servis ihtiyacı duyduğunuzda bize nasıl ulaşabilirsiniz



IKEA iletişim noktaları ve ulusal yerel telefon numaraları için lütfen bu kitapçığın son sayfasına bakınız.

- i** Size daha hızlı bir servis sağlayabilmemiz için, bu kılavuzun sonunda listelenen özel telefon numaralarını kullanmanızı önermekteyiz. Daima, teknik desteğe ihtiyaç duyduğunuz özel cihazın kitapçığında listelenen numaralara bakınız. Bizi aramadan önce, teknik desteğe ihtiyaç duyduğunuz cihazın IKEA ürün numarasının (8 rakamlı kod) ve Seri Numarasının (bilgi etiketinde yazılı 8 rakamlı kod) yanınızda olduğundan emin olun.

- i** **SATIŞ MAKBUZUNU SAKLAYINIZ!**
Bu sizin satın alma işleminizin kanıtıdır ve garantinin uygulanması için gereklidir. Makbuzda, satın aldığınız her cihazın IKEA ürün adı ve numarası da (8 rakamlı kod) belirtilmiş olmalıdır.

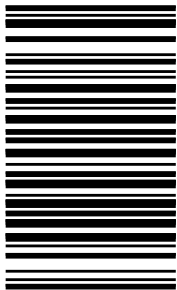
Daha fazla yardım istiyor musunuz?

Cihazınızın satış sonrası hizmetleriyle ilgili olmayan konulardaki diğer sorularınız için, lütfen size en yakın olan IKEA mağazamızı arayınız. Bizimle temasa geçmeden önce cihazınızın belgelerini tam olarak okumanızı öneririz.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 - 18:30 zat: 9:00 - 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 and +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 - 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867370122-C-252023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2048530-6