

FORNEBY

pl

tr

sk

lt

cs

hu

sr

ru

bg

ro

hr

sl

et

lv



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.



SLOVENSKY

Pozrite si poslednú stranu tohto návodu, kde nájdete kompletný zoznam autorizovaných stredísk poverených spoločnosťou IKEA a príslušné telefónne čísla.



LIETUVIŲ

Visą „IKEA“ paskirtų aptarnavimo po pardavimo paslaugų teikėjų ir atitinkamų nacionalinių telefonų numerių sąrašą rasite paskutiniame šio vadovo puslapyje.



ČESKY

Na poslední straně tohoto návodu je uveden úplný seznam určených servisních zástupců pro značku IKEA a příslušná vnitrostátní telefonní čísla.



MAGYAR

Az IKEA által kijelölt vevőszolgálatok teljes listáját és a kapcsolódó nemzeti telefonszámokat jelen útmutató utolsó oldalán olvashatja.



СРПСКИ

Молимо вас да погледате последњу страницу овог упутства на којој ћете наћи комплетан списак именованих сервиса за пружање подршке потрошачима компаније ИКЕА и одговарајућих телефонских бројева у националној мрежи.



РУССКИЙ

На последней странице данного руководства указан полный перечень авторизованных сервисных центров ИКЕА и соответствующие телефонные номера в различных странах.



БЪЛГАРСКИ

Проверете на последната страница на това ръководство за пълния списък на сервиси за следпродажбено обслужване, определени от ИКЕА, и телефонните номера в съответната страна.



ROMÂNĂ

Consultați ultima pagină din acest manual pentru lista completă de Furnizori de servicii post-vânzare numiți de IKEA și numerele de telefon corespunzătoare.



HRVATSKI

Molimo Vas da na posljednjoj stranici ovog priručnika potražite potpuni popis davatelja usluga postprodaje tvrtke IKEA i dogovarajuće brojeve telefona za svaku državu.



SLOVENŠČINA

Oglejte si zadnjo stran teh navodil za celoten seznam izbranih IKEINIH servisnih služb in ustreznih državnih telefonskih števil.



EESTI

IKEA müügijärgsete teeninduspunktide ja vastavate kohalike telefoninumbrite täieliku loendi leiate selle kasutusjuhendi viimaselt leheküljelt.



LATVIEŠU

Pilnu IKEA apstiprināto pēc pārdošanas pakalpojumu sniedzēju sarakstu un tālrunu numurus, lūdzu, skatiet šīs rokasgrāmatas pēdējā lappusē.

POLSKI	6
TÜRKÇE	39
SLOVENSKY	70
LIETUVIŲ	102
ČESKY	134
MAGYAR	165
СРПСКИ	197
РУССКИЙ	231
БЪЛГАРСКИ	267
ROMÂNĂ	301
HRVATSKI	333
SLOVENŠČINA	364
EESTI	395
LATVIEŠU	425

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	6	Wskazówki i porady	26
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	9	Konserwacja i czyszczenie	30
Instalacja	13	Rozwiązywanie problemów	32
Opis urządzenia	13	Dane techniczne	33
Panel sterowania	14	Efektywność energetyczna	34
Przed pierwszym użyciem	15	Struktura menu	35
Codziennie użytkowanie	15	Ochrona środowiska	35
Funkcje zegara	23	GWARANCJA IKEA	36
Korzystanie z akcesoriów	25		
Dodatkowe funkcje	26		

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

- 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 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! 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 izolowanych 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 obluzowane, 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 wykręcanego – 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.

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.
 - 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.

- 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 wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyb 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 chwytac 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

i Przed zainstalowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją montażu.

Instalacja elektryczna

⚠ OSTRZEŻENIE! Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.

i 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

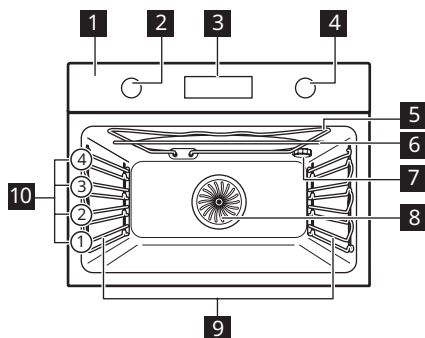
Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

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 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Generator mikrofal
- 7 Lampa
- 8 Wentylator
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw







Akcesoria

- **Ruszt** x 1
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Błacha do pieczenia ciasta** x 1
Do ciast i ciasteczek.

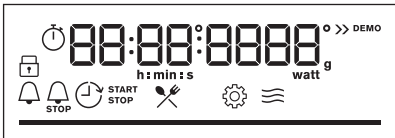
- **Dolna szklana płyta kuchenki mikrofalowej** x 1
Do użycia w trybie kuchenki mikrofalowej.

Panel sterowania










Widok panelu sterowania

				OK		
Timer	Szybkie nagrzewanie	Oświetlenie piekarnika	Moc mikrofal	Potwierdź ustawienie	Nacisnąć	Obrócić pokrętkę
Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć urządzenie.						
Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.						

Wyświetlacz

	Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.
--	-------------------------------------

Wskaźniki na wyświetlaczu

Wskaźniki podstawowe			
 Blokada	 Gotowanie wspomagane	 Ustawienia	 Wskaźnik funkcji kuchenki mikrofalowej
Wskaźniki timera			
 Minutnik	 Koniec	 Opóźnienie	 Stoper
Pasek postępu – dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy urządzenie osiągnie ustaloną temperaturę.			




Przed pierwszym użyciem

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić puste urządzenie i ustawić czas:			
			 00:00 Ustawić czas. Nacisnąć przycisk OK.

Wstępne nagrzewanie


 Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.	
Krok 1	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
Krok 2	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.
Krok 3	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.
i Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.	

Codzienne użytkowanie





⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Krok 1	Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
Krok 2	Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę. Nacisnąć przycisk OK.


 – nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję. Szybkie nagrzewanie. Funkcja nie jest dostępna w niektórych funkcjach piekarnika.

Jak ustawić: Funkcje kuchenki mikrofalowej




Krok 1	Wyjąć wszystkie akcesoria. Włożyć dolną szklaną płytę kuchenki mikrofalowej. Umieścić na płycie potrawę.
Krok 2	Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia, by wybrać funkcję mikrofal:    .
Krok 3	Nacisnąć: OK , aby rozpocząć od ustawień domyślnych. Na wyświetlaczu pojawi się: czas trwania i moc mikrofal.
Krok 4	Obrócić pokrętko, aby ustawić czas trwania. Nacisnąć: OK .
Krok 5	Nacisnąć:  . Obrócić pokrętko, aby dostosować ustawienie mocy mikrofal. Nacisnąć: OK
Krok 6	Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.
Ustawienia można regulować podczas pieczenia.	

Maksymalny czas działania funkcji kuchenki mikrofalowej zależy od ustawienia mocy mikrofal:

MOC MIKROFAL W	MAKSYMALNY CZAS min
100 - 600	59-55
>600	7









 Otworzenie drzwi powoduje zatrzymanie funkcji mikrofal. Aby ponownie uruchomić, należy zamknąć drzwi. Nacisnąć przycisk **OK**.



Jak ustawić: Funkcje kombi kuchenki mikrofalowej

Krok 1	Wyjąć wszystkie akcesoria. Włożyć dolną szklaną płytę kuchenki mikrofalowej. Umieścić na płycie potrawę.
Krok 2	Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia, by wybrać funkcję:   . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury/moc mikrofal.
Krok 3	Obrócić pokrętko, aby ustawić temperaturę.
Krok 4	Nacisnąć:  .

Krok 5	Obrócić pokrętko, aby dostosować ustawienie mocy mikrofal. Nacisnąć: OK.
Krok 6	Nacisnąć: OK, aby uruchomić funkcję.
Krok 7	Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.
Ustawienia można regulować podczas pieczenia. Obrócić pokrętko, aby ustawić czas i nacisnąć: OK.	

Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Grill + termoobieg + mikrofałe	Do pieczenia większych kawałków mięsa na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. zakres mocy: 100–600 W.
 Termoobieg + mikrofałe	Pieczenie na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. zakres mocy: 100–600 W.
 Rozmrażanie	Rozmrażanie mięsa, ryb, ciast, zakres mocy: 100–200 W
 Odgrzewanie	Podgrzewanie dań gotowych i delikatnych, zakres mocy: 300–700 W





Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Mikrofal	Podgrzewanie, gotowanie, zakres mocy: 100-1000 W
 Menu	Aby przejść do menu: Gotowanie wspomagane, Ustawienia.

Jak ustawić: Gotowanie wspomagane





Podmenu Gotowanie wspomagane składa się z zestawu dodatkowych funkcji i potraw z zalecanymi funkcjami pieczenia, temperaturą i czasem. Za pomocą tej funkcji można szybko przygotować potrawę, korzystając z domyślnych ustawień. Czas i temperaturę można również regulować podczas pieczenia.

Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:	<ul style="list-style-type: none"> Automatyka wag.
--	---

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
		 P1 - P...	 OK
Otworzyć menu.	Wybrać Gotowanie wspomagane. Naciśnąć OK .	Wybrać danie. Naciśnąć przycisk OK .	Włożyć naczynie do piekarnika. Potwierdzić ustawienie.

Gotowanie wspomagane






Legenda	
	Automatyka wag. dostępne.
	Funkcja z mocą mikrofal. Użyć akcesoriów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.
	Poziom umieszczania potraw.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **F** oraz **numer** funkcji, którą można sprawdzić w tabeli.



















	Funkcja pieczenia	Zastosowanie
1	Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
2	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
3	Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
4	Górna/dolna grzałka + mikrofa- le	Pieczenie i przypiekanie potraw na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. zakres mocy: 100-600 W.
5	Grill + mikrofa- le	Do szybkiego pieczenia i przyrumieniania potraw. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. zakres mocy: 100-600 W.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz numer dania, które można sprawdzić w tabeli.





Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
1	Pieczeń wołowa, krwista	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grubych kawałków	 1 blacha do pieczenia ciasta Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona		
3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona		
4	Stek, średnio wypieczony	180 - 220 g na sztukę; 3 cm grube plasty	  2; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
5	Pieczeń wołowa/duszona (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1.5 - 2 kg	  1; brytfanna na ruszcie

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (wolne gotowanie)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grubych kawałków	☐ 1; blacha do pieczenia ciasta Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażyc mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (wolne gotowanie)		
8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona (wolne gotowanie)		
9	Filet, lekko wypieczony (wolne gotowanie)	0,5-1,5 kg; 5-6 cm grubych kawałków	☐ 1 blacha do pieczenia ciasta Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażyc mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
10	Filet, średnio wypieczony (wolne gotowanie)		
11	Filet, gotowy (wolne gotowanie)		
12	Pieczeń cielęca (np. łopatka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm grube kawałki	☐☐ 1; brytfanna na ruszcie Podsmażyc mięso na patelni przez kilka minut. Dodać płyn. Umieścić w urządzeniu.
13	Karczek wieprzowy lub łopatka	1.5 kg	☐☐ 1; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia brytfanny na ruszcie , odpowiednie MW Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
14	Wieprzowina rwana (powolne gotowanie)	1.5 - 2 kg	☐ 1 blacha do pieczenia ciasta Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
15	Schab, świeży	1 - 1.5 kg; 5-6 cm grubych kawałków	☐ 1; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy.
16	Żeberka	2 - 3 kg; użyć surowych żeberrek o grubości 2-3 cm	☐ 2 głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.





	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
17	Udziec jagnięcy z kością	1.5 - 2 kg; 7-9 cm grubych kawałków	 1; brytfanna na blasze do pieczenia Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
18	Cały kurczak	1 - 1.5kg; świeże	  1; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia brytfanny na ruszcie , odpowiednie MW Można wykorzystać ulubione przyprawy. Odłożyć kurczaka do dołu i obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.
19	Półwki kurczaka	0.5 - 0.8 kg	 2 blacha do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy.
20	Pierś kurczaka	180 - 200 g na sztukę	  1; naczynie żaroodporne na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut.
21	Udka kurczaka, świeże	250 - 400 g	 2 blacha do pieczenia Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
22	Kaczka, cała	1.5 - 2.5 kg	  1; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
23	Gęś, pierś	1kg	  1; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
24	Pieczeń mięsna	1 kg	 1; ruszt Można wykorzystać ulubione przyprawy.
25	Cała ryba, grillowana	0.5 - 1 kg na rybę	 1 blacha do pieczenia ciasta Napełnić rybę masłem i użyć swoich ulubionych przypraw i ziół.
26	Filet z ryby	-	  2; naczynie żaroodporne na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy.
27	Sernik	-	 1;  Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie
28	Szarlotka	-	 2; blacha do pieczenia

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
29	Tarta jabłkowa	-	☐ 1; forma do ciasta na ruszcie
30	Szarlotka	-	☐ 1; ∅ forma do ciasta 22 cm na ruszcie
31	Brownies	2 kg ciasta	☐ 2 głęboka blacha
32	Babeczki czekoladowe	-	☐ 2; taca na muffinki na ruszcie
33	Ciasto bochenkowe	-	☐ 1; blacha do chleba na ruszcie
34	Pieczone ziemniaki	1 kg	☐ 1; blacha do pieczenia Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.
35	Ćwiartki	1 kg	☐ 2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.
36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1.5 kg	☐ 2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.
37	Krokiety, mrożone	0.5 kg	☐ 2 blacha do pieczenia
38	Pommes, mrożone	0.75 kg	☐ 2; blacha do pieczenia
39	Mięsna / warzywna lasagna z suszonym makaronem w płatach	1 - 1.5 kg	☐; ☐ 1; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia brytfanny na ruszcie , odpowiednie MW
40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1.1 kg	☐; ☐ 2; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia brytfanny na ruszcie , odpowiednie MW Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
41	Pizza świeża, cienka	-	☐ 1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
42	Pizza świeża, gruba	-	☐☐ ☐ 1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
43	Quiche	-	 1; forma do pieczenia na ruszcie
44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0.8 kg	 1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.
45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie chleba	1 kg	  1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia / ruszt




Funkcje zegara

Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.
 Czas pieczenia	Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
 Opóźnienie	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
 Stoper	Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Aby włączyć i wyłączyć Stoper, wybrać: Menu, Ustawienia.

Funkcje zegara są dostępne tylko w przypadku: Termoobieg, Górna/dolna grzałka, Turbo grill, Funkcja Pizza, Grill + termoobieg + mikrofała, Termoobieg + mikrofała.

Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić: Aktualna godzina		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
 		

Jak ustawić: Aktualna godzina






Aby zmienić aktualną godzinę, należy przejść do menu i wybrać Ustawienia, Aktualna godzina. Patrz rozdział „Struktura menu”.	Ustawianie zegara	Nacisnąć: OK.
---	-------------------	---------------


Jak ustawić: Minutnik

Krok 1	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 	Krok 2	Krok 3
			
Nacisnąć: 	Ustawianie funkcji Minutnik	Nacisnąć: OK.	

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

Jak ustawić: Czas pieczenia

Krok 1	Krok 2	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00  STOP	Krok 3	Krok 4
				
Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.	Nacisnąć kilkakrotnie: 	Ustawić czas pieczenia.	Nacisnąć: OK.	

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

Jak ustawić: Opóźnienie

Krok 1	Krok 2	Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej godziny  START	Krok 3	Krok 4	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP	Krok 5	Krok 6
							
Wybrać funkcję pieczenia.	Nacisnąć kilkakrotnie: 	Ustawić czas rozpoczęcia.	Nacisnąć: OK.	Ustawić czas zakończenia.	Nacisnąć: OK.		

 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

Korzystanie z akcesoriów

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Wkładanie akcesoriów

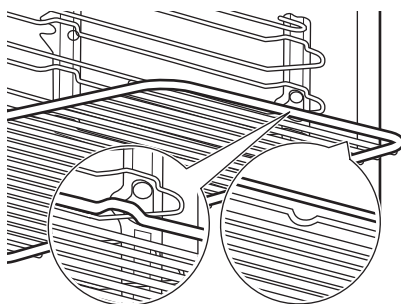
Używać wyłącznie naczynia z odpowiednich materiałów. Patrz rozdział „Wskazówki i

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 naczyń z rusztu.

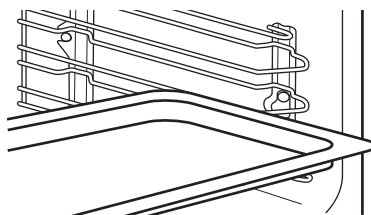
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



Błacha do pieczenia ciasta:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.

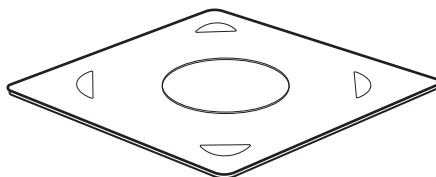


Szklana dolna płyta kuchenki mikrofalowej:

Używać dolnej szklanej płyty kuchenki mikrofalowej wyłącznie podczas korzystania z funkcji mikrofal. Nie nadaje się do połączonych funkcji kuchenki mikrofalowej (np. do grillowania w kuchenke mikrofalowej).






Umieścić dolną szklaną płytę na dnie komory.

Potrawę można umieścić bezpośrednio na szklanej dolnej płycie kuchenki mikrofalowej.





Dodatkowe funkcje

Blokada

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.		
<p>Włącz funkcję, gdy urządzenie działa – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany.</p> <p>Włącz, gdy urządzenie jest wyłączone – nie można go włączyć, panel sterowania jest zablokowany.</p>		
	<p> OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</p>	<p> OK - nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.</p>
<p> 3 x  - miga, gdy włączona jest blokada.</p>		

Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

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


Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Opóźnienie.

Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

Wskazówki i porady

Zalecenia dotyczące pieczenia


<p>Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.</p> <p>Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.</p> <p>W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.</p>

Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

Umieścić potrawę na szklanej płycie kuchenki mikrofalowej na dnie komory.

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

Potrawy płynne należy od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszać potrawę przed podaniem.

Przykryć potrawę na czas gotowania lub odgrzewania.

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

Włóż żywność do urządzenia bez opakowania. Pakowane gotowe potrawy można wkładać do piekarnika w opakowaniu, tylko 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.

Nie należy przegrzewać potraw, ustawiając za wysoką moc i zbyt długi czas. Może to

spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.

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

Przed gotowaniem potraw ze skórką należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Po wyłączeniu urządzenia wyjmij potrawę i odstaw na kilka minut w celu równomiernego rozpraszania ciepła.

Rozmrażanie za pomocą mikrofal

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




Wyjmować 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.

















Przed użyciem należy sprawdzić naczynie lub właściwości materiału, z którego wykonane jest naczynie.

Naczynia/materiał			
Szkoło i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkło żaroodporne	✓	✓	✓

Naczynia/materiał		 	 
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	✓	✓	✓
Żaroodporne materiały ceramiczne bez kwarcowych i metalowych elementów oraz szkliska z zawartością metalu	✓	✓	✓
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekanym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytach	X	X	X
Tworzywo sztuczne odporne wysoką temperaturę do 200°C	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Folia	✓	X	X
Folia spożywcza przystosowana do użycia w kuchence mikrofalowej	✓	✓	X
Naczynia do pieczenia z metalu, np. emaliowane, żeliwne	X	X	X
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową	X	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

Zalecane ustawienia mocy dla różnych rodzajów potraw

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

700 - 1000 W				
 Smażenie na początku procesu gotowania		 Podgrzewanie płynów		
500 - 600 W				
 Gotowanie warzyw	 Gotowanie jajek	 Powolne gotowanie	 Podgrzewanie potraw na jednym talerzu	 Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych potraw
300-400 W				
 Roztapianie sera, czekolady, masła	 Gotowanie ryżu	 Podgrzewanie potraw dla niemowląt	 Gotowanie/ podgrzewanie delikatnych potraw	 Dalsze gotowanie
100 - 200 W				
 Rozmrażanie chleba	 Rozmrażanie owoców i ciast	 Rozmrażanie sera, śmietany, masła	 Rozmrażanie mięsa, ryb	

Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60705.

Funkcja kuchenki mikrofalowej

Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.

Potrawa	Moc W	Ilość kg	Poziom umieszczenia potraw	Czas min	Uwagi
Biszkopt	600	0.475	Dno	8 - 9	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Klops	400	0.9	1	25 - 27	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Krem jajeczny	500	1	2	30 - 33	-
Rozmrażanie mięsa	100	0.5	1	15	Obrócić mięso w połowie czasu pieczenia.

Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym

Użyj rusztu.


Potrawa	Funkcja	Moc W	Temperatura °C	Poziom umieszczenia potraw	Czas min	Uwagi
Ciasto, 0,7 kg	Górna/ dolna grzałka + mikrofałe	100	200	2	23 - 27	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Zapiekanka ziemniaczana, 1,1 kg	Termoobieg + mikrofałe	300	180	2	38 - 42	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Kurczak, 1,1 kg	Grill + termoobieg + mikrofałe	400	230	1	35 - 40	Włożyć mięso do okrągłego szklanego naczynia i obrócić je w połowie czasu pieczenia.


Konserwacja i czyszczenie




OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia

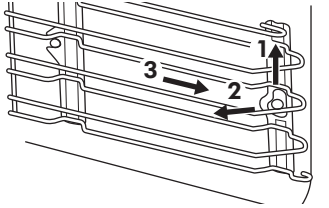
	Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

	<p>Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.</p> <p>Ostrożnie oczyścić górną ściankę urządzenia z zabrudzeń i tłuszczu.</p>
	Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.

	Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
	Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
Krok 2	Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.	
Krok 3	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
Krok 4	Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.	
Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.		

Sposób wymiany: Oświetlenie

⚠ OSTRZEŻENIE! Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

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

Przed wymianą żarówki oświetlenia:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie


Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
Krok 2	Wyczyścić szklany klosz.
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
Krok 4	Założyć szklany klosz.

Rozwiązywanie problemów

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

 Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się	
Problem	Sprawdzić, czy...
Urządzenie nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Blokada jest wyłączona.

 Podzespoły	
Problem	Sprawdzić, czy...

 Podzespoły	
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

Kody błędów 	
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...
00:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
---°C	Drzwi urządzenia są zamknięte. Wyłączyć i włączyć urządzenie, a następnie ponownie wybrać funkcję kuchenki mikrofalowej.
Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.	

Dane 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 przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

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

Dane techniczne

Dane techniczne

Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	480 mm 217 mm 411 mm
Pojemności użytkowe	43 l	
Obszar blachy do pieczenia ciasta	1438 cm ²	

Górna grzałka	- W
Dolna grzałka	1000 W
Grill	1900 W
Rozszerzenie pola grzejnego	1650 W
Łączna moc	3000 W
Napięcie	220 - 240 V
Częstotliwość	50 Hz
Liczba funkcji	9

Efektywność energetyczna

Oszczędzanie energii

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię (tylko w razie użycia innych funkcji niż kuchenka mikrofalowa).

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

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 termoobieg.

Ciepło resztkowe

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym.

Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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 wtedy, gdy jest potrzebne.

Struktura menu

Menu

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
				
☰ - wybrać, aby przejść do Menu.	Wybrać opcję ze struktury Menu i nacisnąć OK.	Wybrać ustawienie.	OK - nacisnąć, aby potwierdzić ustawienie.	Ustawić wartość i nacisnąć przycisk OK.
Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyjść z Menu.				


Struktura Menu


Gotowanie wspomagane 	Ustawienia 
--	--

Ustawienia

01	Aktualna godzina	Zmień	02	Jasność wyświetlacza	1 - 5
03	Dźwięki przycisków	1 - Sygnał dźwiękowy 2 - Kliknięcie 3 - Dźwięk wyłączony	04	Głośność sygnału	1 - 4
05	Stoper	Wł. / Wył.	06	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
07	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468	08	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
09	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie			

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?

- Zwykłego zużycia.
- Uszkodzenia umyślnego lub wynikającego z niedbalstwa, uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, nieprawidłową instalacją lub podłączeniem do niewłaściwego źródła napięcia, uszkodzenia spowodowanego reakcją chemiczną lub elektrochemiczną, rdzą, korozją lub uszkodzeniem w wyniku działania wody, w tym uszkodzenia spowodowanego nadmiarem wapnia w wodzie z instalacji wodociągowych oraz uszkodzenia spowodowanego anomaliami pogodowymi.
- Materiałów eksploatacyjnych, w tym baterii i 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 proszek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztućce, węży doprowadzających wodę i spustowych, uszczelek, żarówek oraz ich pokryw, 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 powinno 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	İpuçları ve yararlı bilgiler	58
Güvenlik talimatları	42	Bakım ve temizlik	61
Montaj	44	Sorun giderme	63
Ürün tanımı	45	Teknik veriler	64
Kontrol paneli	46	Enerji verimliliği	65
İlk kullanımdan önce	46	Menü yapısı	65
Günlük kullanım	47	Çevreyle ilgili bilgiler	66
Saat fonksiyonları	54	Tüketicinin Seçimlik Hakları	66
Aksesuarların kullanılması	56	IKEA GARANTİSİ	67
Ek fonksiyonlar	57		

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 ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- 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

- 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 sönmelerini 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.

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
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

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 vermemeye 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 çıkarılamayacak 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 kablосunu 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 olmadığından 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 vardır.

- 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 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 bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazda yağ veya yiyecek bırakılması yangına ve mikrodalga fonksiyonu çalışırken elektrik arkına 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, çatlamış 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 soğumalarının 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 ya da 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

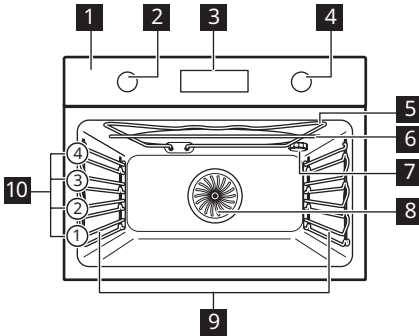
Kablo ile ilgili bölüme bakmak için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

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 Kumanda paneli
- 2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3 Ekran
- 4 Kontrol düğmesi
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Mikrodalga üretici
- 7 Lamba
- 8 Fan
- 9 Raf desteği, çıkarılabilir
- 10 Raf konumları

Aksesuarlar







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

Keçeler ve bisküviler için.


- **Mikrodalga cam taban plakası** x 1
Mikrodalga modunu desteklemek için.

Kontrol paneli










Kontrol paneline genel bakış

				OK		
Zamanlayıcı	Hızlı Isıtma	Lamba	Mikrodalga gücü	Ayarları onaylayın	Şuna basın:	Döner düğmeyi çevirin
Cihazı açmak için bir ısıtma fonksiyonu seçin.						
Cihazı kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.						

Gösterge Ekranı

	Önemli fonksiyonları içeren gösterge ekranı.
---	--

Gösterge ekranı göstergeleri

Temel göstergeler			
 Kilitle	 Yardımlı Pişirme	 Ayarlar	 Mikrodalga fonksiyonu göstergesi
Zamanlayıcı göstergeleri			
 Zaman ayarı	 Bitiş	 Zaman Gecikmeli	 Zamanlayıcı
İlerleme çubuğu - sıcaklık veya süre içindir. Cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştığında çubuk tamamen kırmızı olur.			

İlk kullanımdan önce



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

İlk temizleme

İlk kullanımdan önce boş cihazı temizleyin ve saati ayarlayın:			
			<p>00:00 Süreyi ayarlayın. OK tuşuna basın.</p>

İlk ön ısıtma

Boş fırını ilk kullanımdan önce önceden ısıtın.	
Adım 1	Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.
Adım 2	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: Fırını 1 saat çalıştırın.
Adım 3	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: Fırını 15 dakika çalıştırın.
Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun.	

Günlük kullanım




UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Ayarların yapılması: Isıtma fonksiyonları

Adım 1	Isıtma fonksiyonları düğmesini çevirin ve bir ısıtma fonksiyonu seçin.
Adım 2	Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin. OK tuşuna basın.
- Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun: Hızlı ısıtma. Bazı fırın fonksiyonlarında kullanılabilir.	

Mikrodalga fonksiyonları ayarlanması

Adım 1	Tüm aksesuarları çıkarın. Mikrodalga cam taban plakasını yerleştirin. Yiyeceği mikrodalga cam taban plakasına yerleştirin.
---------------	---



Adım 2	Isıtma fonksiyonları düğmesini çevirin ve mikrodalga fonksiyonunu seçin:  .   .
Adım 3	Şuna basın: Varsayılan ayarlarla başlamak için OK. Ekranda süre ve mikrodalga gücü gösterilir.
Adım 4	Süreyi ayarlamak için döner düğmeyi çevirin. Şuna basın: OK.
Adım 5	Şuna basın: ↶. Mikrodalga gücünü ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin. Şuna basın: OK
Adım 6	Cihazı kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.
Pişirme sırasında ayarları değiştirebilirsiniz.	

Mikrodalga fonksiyonlarının maksimum süresi ayarladığınız mikrodalga gücüne bağlıdır:











MİKRODALGA GÜCÜ W	MAKSİMUM SÜRE dk
100 - 600	59:55
>600	7

- i** Eğer kapıyı açarsanız, mikrodalga fonksiyonu durur. Tekrar çalıştırmak için fırının kapağını kapatın. OK tuşuna basın.

Ayarların yapılması: Mikrodalga kombi fonksiyonları

Adım 1	Tüm aksesuarları çıkarın. Mikrodalga cam taban plakasını yerleştirin. Yiyeceği mikrodalga cam taban plakasına yerleştirin.
Adım 2	Isıtma fonksiyonları düğmesini çevirin ve fonksiyonu seçin:   . Ekranda şunlar görüntülenir: Sıcaklık ve mikrodalga gücü.
Adım 3	Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
Adım 4	Şuna basın: ↶.
Adım 5	Mikrodalga gücünü ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin. Şuna basın: OK.
Adım 6	Şuna basın: Fonksiyonu başlatmak için: OK
Adım 7	Cihazı kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.
Pişirme sırasında ayarları değiştirebilirsiniz. Süreyi ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin ve şuna basın: OK.	

Isıtma fonksiyonları





Pişirme fonksiyonu	Uygulama
 Sıcak Hava	Aynı anda iki rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Alt+üst ısıtma için sıcaklığı, 20 - 40 °C daha düşük bir seviyeye ayarlayın.
 Alt+üst ısıtma	Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.
 Turbo Izgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Pizza Fonksiyonu	Pişirmek için notlar kısmına bakın. Yoğun bir kızarmışlık ve gevrek taban elde etmek içindir.
 Mikrodalga + fan + ızgara	Büyük et parçalarını tek bir seviyede kızartmak için. Graten yapmak ve kahverengileştirmek için.MW takviye fonksiyonu, güç aralığı: 100 - 600 W.
 Sıcak Hava + mikro- dalga	Bir rafta fırında pişirme.MW takviye fonksiyonu, güç aralığı: 100 - 600 W.
 Buz çözme	Et, balık, kek için buz çözme, güç aralığı: 100 - 200 W
 Tekrar ısıtma	Önceden hazırlanmış yemekleri ve hassas yiyecekleri ısıtma, güç aralığı: 300 - 700 W
 Mikrodalga	Isıtma ve pişirme, güç aralığı: 100 - 1000 W
 Menü	Menüye girmek için: Yardımlı Pişirme, Ayarlar.

Yardımlı Pişirme ayarlanması





Yardımlı Pişirme alt menüsü, bir dizi ek fonksiyondan ve yemekler için önerilen ısıtma fonksiyonları, sıcaklıklar ve sürelerden oluşur. Varsayılan ayarlarla hızlı bir şekilde yemek hazırlamak için bu fonksiyonları kullanın. Süreyi ve sıcaklığı pişirme sırasında da ayarlayabilirsiniz.

Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Bazı yemekler için şu özellikleri de kullanabilirsiniz:	• Otomatik ağırlıkölçer
---	-------------------------

Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
			
Menüye girin:	Yardımlı Pişirme seçeneğini seçin. OK tuşuna basın.	Yemeği seçin. OK tuşuna basın.	Yemeği fırına koyun. Ayarları onaylayın.

Yardımlı Pişirme

Açıklama Yazısı	
	Otomatik ağırlıkölçer bulunmaktadır.
	Mikrodalga gücü ile çalışır. Mikrodalgada güvenli aksesuar kullanın.
	Pişirmeye başlamadan önce cihazı önceden ısıtın.
	Raf seviyesi.







Ekranda **F** ve tabloda kontrol edebileceğiniz **birkaç** fonksiyon gösterilir.

	Pişirme fonksiyonu	Uygulama
1	Izgara	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini izgara yapmak içindir.
2	Alt Isıtma	Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.
3	Dondurulmuş Yiyecekler	Hazır yemekleri (örn. patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği) çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.
4	Alt + üst Isıtma + mikrodalga	Yiyecekleri bir rafta fırında pişirme ve fırınlama. MW takviye fonksiyonu, güç aralığı: 100 - 600 W.
5	Mikrodalga + izgara	Yiyeceği kısa sürede pişirmek ve kızartmak içindir. MW takviye fonksiyonu, güç aralığı: 100 - 600 W.












Ekranında **P** ve tabloda kontrol edebileceğiniz **birkaç** yemek pişirme modu gösterilir.

Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
1	Dana rosto, az pişmiş	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm kalın parça	☐ 1; pişirme tepsisi Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Cihaza takın.
2	Dana rosto, orta pişmiş		
3	Dana rosto, iyi pişmiş		
4	Biftek, orta pişmiş	180 - 220 g parça başına; 3 cm kalın dilim	☐☐ 2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Cihaza takın.
5	Fırında sığır eti / ağır ateşte pişmiş (orta kaburga, kemiksiz but, kalın böğür)	1.5 - 2 kg	☐☐ 1; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak
6	Dana rosto, az pişmiş (yavaş pişirme)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm kalın parça	☐ 1; pişirme tepsisi En sevdiğiniz baharatları ya da yalnızca tuz ve taze öğütülmüş kara biber kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Cihaza takın.
7	Dana rosto, orta pişmiş (yavaş pişirme)		
8	Dana rosto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)		
9	Fileto, az pişmiş (yavaş pişirme)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm kalın parça	☐ 1; pişirme tepsisi En sevdiğiniz baharatları ya da yalnızca tuz ve taze öğütülmüş kara biber kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Cihaza takın.
10	Fileto, orta pişmiş (yavaş pişirme)		
11	Fileto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)		
12	Fırınlanmış dana eti (örn. kürek eti)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm kalın parça	☐☐ 1; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Sıvı ekleyin. Cihaza takın.





	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
13	Domuz boyun ve kürek eti fırınlama	1.5 kg	  1; tel raf üzerinde seramik veya cam güveç tenceresi, MW ile pişirmeye uygun Sevdiğiniz baharatları kullanın. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
14	Füme domuz eti (yavaş pişirme)	1.5 - 2 kg	 1; pişirme tepsisi Sevdiğiniz baharatları kullanın. Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
15	Fileto, taze	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm kalın parça	 1; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın.
16	Kaburga	2 - 3 kg; ham, 2 - 3 cm ince kaburga kullanın	 2; derin tava Tabağın tabanını kaplayacak şekilde sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
17	Kemikli koyun bacağı	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm kalın parça	 1; fırın tepsisi üzerinde yemeği fırınlamak Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
18	Bütün tavuk	1 - 1.5kg; taze	  1; tel raf üzerinde seramik veya cam güveçler, MW ile pişirmeye uygun Sevdiğiniz baharatları kullanın. Tavuğu, göğüs kısmı alta gelecek şekilde yerleştirin ve pişirme süresinin yarısı tamamlandıktan sonra çevirin.
19	Yarım tavuk	0.5 - 0.8 kg	 2; pişirme tepsisi Sevdiğiniz baharatları kullanın.
20	Tavuk göğsü	180 - 200 g parça başına	  1; tel raf üzerinde güveç yemeği Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın.
21	Tavuk budu, taze	250 - 400 g	 2; pişirme tepsisi Eğer ilk başta tavuk butlarını terbiyelediyse, düşük sıcaklığa ayarlayıp daha uzun süre pişirin.
22	Bütün ördek	1.5 - 2.5 kg	  1; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın. Eti fırınlama tabağının üzerine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde ördeği çevirin.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
23	Kaz, göğüs	1kg	☐☐ 1; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde kazı çevirin.
24	Rulo köfte	1 kg	☐ 1; tel raf Sevdiğiniz baharatları kullanın.
25	Bütün balık, ızgara	0.5 - 1 kg balık başına	☐ 1; pişirme tepsisi Balığı tereyağı ile doldurun ve favori baharat ve bitkileri kullanın.
26	Balık fileto	-	☐☐☐ 2; tel raf üzerinde güveç yemeği Sevdiğiniz baharatları kullanın.
27	Peynirli pasta	-	☐ 1; ∅ tel raf üzerinde 28 cm çapında kelepçeli kek kalıbı
28	Elmalı pasta	-	☐ 2; pişirme tepsisi
29	Elmalı tart	-	☐ 1; tel raf üzerinde pasta şeklinde
30	Elmalı turta	-	☐ 1; ∅ tel raf üzerinde 22 cm çapında pasta şeklinde
31	Brownie	2 kg hamur	☐ 2; derin tava
32	Çikolatalı muffin	-	☐ 2; tel raf üzerinde muffin tepsisinde
33	Somun kek	-	☐ 1; tel raf üzerinde somun kalıbında
34	Kumpir	1 kg	☐ 1; pişirme tepsisi Bütün bir patatesi kabuğuyla birlikte pişirme tepsisine koyun.
35	Patates dilimleri	1 kg	☐ 2; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Sevdiğiniz baharatları kullanın. Patatesleri dilimleyin.
36	Karışık ızgara sebzeler	1 - 1.5 kg	☐ 2; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sebzeleri dilimleyin.
37	Patates köfteleri, donmuş	0.5 kg	☐ 2; pişirme tepsisi
38	Patates kızartması	0.75 kg	☐ 2; pişirme tepsisi

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
39	Pişmiş erişte plakaları ile etli / sebzeli lazanya	1 - 1.5 kg	 ;  1 ; tel raf üzerinde seramik veya cam güveçler, MW ile pişirmeye uygun
40	Patates graten (çiğ patates)	1.1 kg	 ;  2 ; tel raf üzerinde seramik veya cam güveçler, MW ile pişirmeye uygun Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.
41	Taze pizza, ince	-	 1 ; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi
42	Taze pizza, kalın	-	  1 ; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi
43	Kiş	-	 1 ; tel raf üzerinde pişirme kalıbı
44	Baget / Ciabatta somun ekmeği / Beyaz Ekmek	0.8 kg	 1 ; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi Beyaz ekmek için daha fazla süre gerekmektedir.
45	Somun kalıbında tam buğday / çavdar / tam buğday siyah ekmek	1 kg	  1 ; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi / tel raf

Saat fonksiyonları




Saat fonksiyonları








Saat Fonksiyonu	Uygulama
 Zaman ayarı	Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur.
 Pişirme süresi	Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur ve ısıtma fonksiyonu durur.
 Zaman Gecikmeli	Pişırmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
 Zamanlayıcı	Maksimum süre 23 sa. 59 dk'dır. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde etkisi yoktur. Zamanlayıcı açıp kapamak için şu öğeyi seçin: Menü, Ayarlar.

Saat fonksiyonları sadece şunlar için kullanılır: Sıcak Hava, Alt+üst ısıtma, Turbo Izgara, Pizza Fonksiyonu, Mikrodalga + fan + ızgara, Sıcak Hava + mikrodalga.

Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları

Ayarların yapılması: Günün saati		
Adım 1	Adım 2	Adım 3
		
Günün saatini değiştirmek için menüye girin ve Ayarlar, Günün saati seçeneğini seçin. "Menü yapısı" bölümüne bakın.	Saati ayarlayın.	Şuna basın: OK.

Ayarların yapılması: Zaman ayarı			
Adım 1	Gösterge ekranında şu görünür: 0:00 	Adım 2	Adım 3
			
Şuna basın:  .	Zaman ayarı ögesini ayarlayın	Şuna basın: OK.	
 Zamanlayıcı hemen geri sayıma başlar.			

Ayarlama: Pişirme süresi				
Adım 1	Adım 2	Gösterge ekranında şu görünür: 0:00  STOP	Adım 3	Adım 4
				
Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.	Peş peşe basın:  .	Pişirme süresini ayarlayın.	Şuna basın: OK.	
 Zamanlayıcı hemen geri sayıma başlar.				

Ayarlama: Zaman Gecikmeli							
Adım 1	Adım 2		Adım 3	Adım 4		Adım 5	Adım 6
		Ekranında günün saati gösterilir ⌚ BAŞLAT			Gösterge ekranında şu görünür: --:-- ⌚ DURDUR		
Isıtma fonksiyonunu seçin.	Peş peşe basın: ⌚.		Başlangıç saatini ayarlayın.	Şuna basın: OK.		Bitiş saatini ayarlayın.	Şuna basın: OK.
ⓘ Zamanlayıcı, ayarlanan başlangıç saatinde geri sayıma başlar.							

Aksesuarların kullanılması



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Aksesuarların yerleştirilmesi

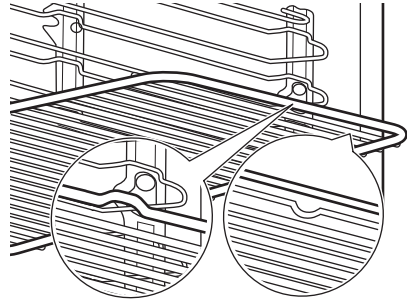
Yalnızca uygun pişirme kapları ve malzemeleri kullanın. Bkz. "İpuçları ve

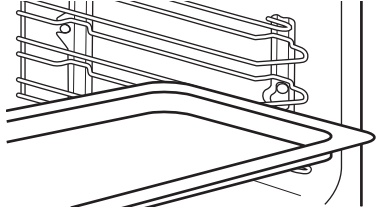
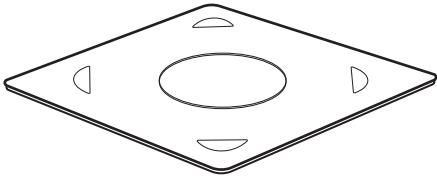
bilgiler" bölümü, Mikroalgaya uygun pişirme kapları ve malzemeler.

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:


Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.



<p>Pişirme tepsi: Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.</p>	
<p>Mikrodalga tabanı cam табаği: 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.</p>	

Ek fonksiyonlar

Kilitle



<p>Bu fonksiyon, cihaz fonksiyonunun yanlışlıkla değiştirilmesini engeller.</p>		
<p>Cihaz çalışırken açık tutun; pişirme devam ediyor uyarı yapıldığında kontrol paneli kilitlenir. Cihaz kapalıyken kapalı tutun; kontrol paneli kilitliken cihaz açılmaz.</p>		
 <p>OK</p>	<p>OK - Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun. Bir ikaz sesi duyulur</p>	<p>OK - kapatmak için basılı tutun.</p>
<p>i 3 kez OK - kilit açıldığında yanıp söner.</p>		

Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, bir ısıtma fonksiyonu çalışırken belirli bir süre boyunca herhangi bir ayar değiştirilmediğinde cihaz kapanır.

 <p>(°C)</p>	 <p>(sa.)</p>
<p>200 - 230</p>	<p>5.5</p>

Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Zaman Gecikmeli.

 <p>(°C)</p>	 <p>(sa.)</p>
<p>30 - 115</p>	<p>12.5</p>
<p>120 - 195</p>	<p>8.5</p>

Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak

çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

İpuçları ve yararlı bilgiler

Pişirme önerileri



Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır. Cihazınız, eski cihazınıza göre farklı şekilde pişiriyor ya da kızartıyor olabilir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir. Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer tariflere bakınız.

Mikrodalga önerileri

Yiyeceği fırın boşluğunun tabanındaki mikrodalga cam taban plakasına yerleştirin.

Yemeği pişirme veya çözdürme süresinin ortasında çevirin ve karıştırın.

Sıvı yemekleri ara sıra karıştırın.

Yemeği servis etmeden önce karıştırın.

Yemeği pişirirken veya yeniden ısıtırken üzerini kapatın.

İçecekleri ısıtırken daha iyi ısı dağılımı elde etmek için şişe veya bardak içerisine bir kaşık yerleştirin.

Yiyeceği ambalajsız şekilde cihaza koyun. Ambalajı ile servis edilen hazır yemekler ancak ambalaj mikrodalga kullanımına uygun ise cihazda ısıtılabilir (ambalaj üzerindeki bilgileri kontrol edin).

Mikrodalgada pişirme

Yiyeceği üzerini kapatarak pişirin. Yiyeceğin çitr olmasını istiyorsanız üzerini kapatmadan pişirin.

Çok yüksek bir güç ve uzun süre ayarı yaparak yemekleri aşırı pişirmeyin. Yiyecek kuruyabilir, yanabilir veya alev alabilir.

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

Kabuklu yiyecekleri pişirmeden önce üzerinde delikler açın.

Sebzeleri benzer boyutlarda küçük parçalar halinde kesin.

Cihazı kapattıktan sonra, yiyeceği çıkarın ve ısının eşit bir şekilde dağılmasına izin vermek için birkaç dakika bekletin.

Mikrodalgada buz çözme

Çözdürülen sıvının akması için dondurulmuş, ve sarılı olmayan yemeği altında bir kap bulunan yukarı çevrilmiş küçük bir tabağa, buz çözdürme 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 kaplarını ve malzemelerini kullanın. Aşağıdaki tabloyu referans olarak kullanın.



Kullanmadan önce pişirme kapları / malzemelerinin özelliklerini kontrol edin.

Piştirme kapları / Malzeme			
Metal bileşen içermeyen ısıya dayanıklı cam ve porselen, ör. ısıya dayanıklı cam	✓	✓	✓
Gümüş, altın, platin veya metal süslemeleri içermeyen ısıya dayanıksız cam ve porselen	✓	X	X
Fırında kullanılabilen / donmaya dayanıklı materyalden yapılan cam ve cam seramik	✓	✓	✓
Herhangi bir kuvarz ya da metal bileşen ve metal içeren sır içermeyen fırına dayanıklı seramik ve çömlek	✓	✓	✓
Tabanı sırlanmamış veya küçük delikleri olan (örn. tutacaklar) seramik, porselen ve çömlek	X	X	X
200 °C'lik sıcaklıklara dayanıklı plastik	✓	✓	X
Karton, kağıt	✓	X	X
Streç film	✓	X	X
Mikrodalga streç film	✓	✓	X
Metalden yapılan örn. emaye, dökme demir kaplarda yemekleri fırınlama	X	X	X
Piştirme kalıpları, siyah lake veya silikon kaplama	X	X	X
Piştirme tepsisi	X	X	X
Tel raf	X	X	✓
Mikrodalga cam taban plakası	✓	✓	X






Piştirme kapları / Malzeme					
Mikrodalga kullanımı için piştirme kabı, örneğin kızartma tavası	X	✓		X	





Farklı tür yiyecekler için önerilen güç ayarları

Tablodaki veriler sadece yol göstermek için verilmiştir.

700 - 1000 W	
 Piştirme işleminin başlangıcında mühürleme	 Sıvıların ısıtılması

500 - 600 W				
 Sebzelelerin piştirilmesi	 Yumurtalı yemeklerin piştirilmesi	 Hafif ateşte kendi suyunda haşlama	 Tek tabak öğünlerin ısıtılması	 Buz çözme ve donmuş yemeklerin ısıtılması

300 - 400 W				
 Peynir, çikolata ve tereyağı eritme	 Pirinç kaynatma	 Bebek yiyeceklerinin ısıtılması	 Hassas yemeklerin piştirilmesi / ısıtılması	 Piştirme devam ediyor

100 - 200 W			
 Ekmek, buz çözme	 Meyve ve kekler, buz çözme	 Peynir, krema, tereyağı buz çözme	 Et ve balık, buz çözme

Test enstitüleri için piştirme tabloları

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60705'e göre yapılan testler.

Mikrodalga fonksiyonu

Aksi belirtilmedikçe tel rafı kullanın.

Yiyecek	Güç W	Miktar kg	Raf konumları	Saat dk	Yorumlar
Sünger kek	600	0.475	Taban	8 - 9	Kabı pişirme süresinin yarısında 1/4 tur kadar çevirin.
Rulo köfte	400	0.9	1	25 - 27	Kabı pişirme süresinin yarısında 1/4 tur kadar çevirin.
Yumurta muhallebisi	500	1	2	30 - 33	-
Et buz çözme	100	0.5	1	15	Etleri pişirme süresinin hemen hemen yarısında baş aşağı çevirin.

Mikrodalga Kombi Fonksiyonu

Tel rafı kullanın.




Yiyecek	Fonksiyon	Güç W	Sıcaklık °C	Raf konumları	Saat dk	Yorumlar
Kek, 0,7 kg	Alt + üst Isıtma + mikrodalga	100	200	2	23 - 27	Kabı pişirme süresinin yarısında 1/4 tur kadar çevirin.
Patates graten, 1,1 kg	Sıcak Hava + mikrodalga	300	180	2	38 - 42	Kabı pişirme süresinin yarısında 1/4 tur kadar çevirin.
Tavuk, 1,1 kg	Mikrodalga + fan + ızgara	400	230	1	35 - 40	Eti yuvarlak bir cam kaba koyun ve pişirme süresinin yarısında baş aşağı çevirin.

Bakım ve temizlik



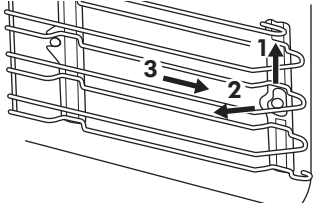
UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Temizleme ile ilgili notlar

 <p>Temizlik Maddeleri</p>	<p>Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.</p> <p>Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.</p> <p>Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.</p>
 <p>Günlük Kullanım</p>	<p>Her kullanımdan sonra iç kısmı temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.</p> <p>Cihaz tavanındaki kalıntı ve yağları temizleyin.</p> <p>Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre saklamayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı sadece mikro fiber bezle kurulaşın.</p>
 <p>Aksesuarlar</p>	<p>Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.</p> <p>Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.</p>

Çıkarma: Raf destekleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

Adım 1	Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	
Adım 2	Raf desteğini dikkatli bir şekilde yukarı çekerek ön askıdan çıkarın.	
Adım 3	Raf desteğinin ön ucunu yan duvardan uzağa çekin.	
Adım 4	Destekleri arka askıdan çekin.	
Raf desteklerini ters sırayla takın.		

Değiştirme şekli: Lamba



UYARI! Elektrik çarpması riski. Lamba sıcak olabilir.

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

Lambayı değiştirmeden önce:		
1. Adım	2. Adım	3. Adım
Fırını kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin.	Fırının fişini prizden çekin.	Fırın boşluğunun tabanına bir bez yerleştirin.

Üst lamba

Adım 1	Çıkarmak için cam kapağı döndürün.
Adım 2	Cam kapağı temileyin.
Adım 3	Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
Adım 4	Cam kapağı takın.


Sorun giderme




UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.


Bu durumlarda ne yapmalı...

Bu tabloda bulunmaması halinde lütfen Yetkili Servis Merkezi'yle iletişime geçin.

 Cihaz çalışmıyor veya ısınmıyor	
Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
Cihaz ısınmıyor.	Otomatik kapanma devre dışı bırakılmıştır.
Cihaz ısınmıyor.	Sigorta atmamıştır.
Cihaz ısınmıyor.	Kilit kapalı.

 Bileşenler	
Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
Lamba çalışmıyor.	Lamba yanmıştır.

 Hata kodları	
Gösterge ekranında şu görünüyor...	Aşağıdakileri kontrol edin...
00:00	Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması.

 Hata kodları	
--- °C	Cihaz kapağı kapalıdır. Cihazı kapatıp açın ve mikrodalga fonksiyonunu tekrar deneyin.
Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyorsa, cihazı yeniden başlatmak için evin ana sigortasını kapatıp açın. Hata kodu yeniden oluşursa Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.	

Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihaz boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Cihaz boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:	
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 hacimler	43 l	
Pişirme tepsi alanı	1438 cm ²	
Üst ısıtma elemanı	- W	
Alt ısıtma elemanı	1000 W	
Izgara	1900 W	
Halka	1650 W	
Toplam derece	3000 W	
Voltaj	220 - 240 V	
Frekans	50 Hz	
Fonksiyon sayısı	9	

Enerji verimliliği

Enerji tasarruflu

Cihaz çalışırken cihazın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın (ancak bunu, mikro dalga dışındaki fonksiyonları kullanırken yapın).

Mümkünse, pişirme öncesinde cihazı ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Fan ve lamba çalışmaya devam eder. Cihazı kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir.

Yemeği sıcak tutmak için bu ısıyı kullanabilirsiniz.

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihaz sıcaklığını minimuma indirin. Cihazda kalan ısı, pişirmeye devam edecektir.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

Yiyeceği sıcak tutun







Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekranda atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.



Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Menü yapısı


Menü


Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 5
				
Menü ögesine giriş yapmak için  ögesini seçin.	Menü yapıdan seçeneği seçin ve OK tuşuna basın.	Ayarları seçin.	OK - Ayarı onaylamak için basın.	Değerleri seçin ve OK ögesine basın.
Menü menüsünden çıkmak istediğinizde ısıtma fonksiyonlarını kapalı konuma getirmek için düğmeyi çevirin.				

Menü yapısı	
Yardımlı Pişirme 	Ayarlar 

Ayarlar					
01	Günün saati	Değiştir	02	Ekran Parlaklığı	1 - 5
03	Tuş sesleri	1 - Bip sesi 2 - Klik sesi 3 - Ses kapalı	04	Sinyal sesi seviyesi	1 - 4
05	Zamanlayıcı	Açık / Kapalı	06	Lamba	Açık / Kapalı
07	Demo modu	Etkinleştirme kodu: 2468	08	Yazılım sürümünü göster	Kontrol edin
09	Tüm ayarları sıfırla	Evet / Hayır			

Çevreyle İlgili 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.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

Tüketicinin Seçimlik Hakları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
- 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, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
- 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. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
- Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilesinden 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 dönme 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 Uygundur.

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?

IKEA 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.

IKEA sorunu çözmek için ne yapacak?

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

Bu garantinin altında neler kapsamılmaktadır?

- 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 maddelerden ve temizlik veya filtrelerin kilidinin açılması, tahliye sistemleri veya sabun çekmecelerinden kaynaklanan hasarlar.
- Şu parçalardaki hasarlar: Seramik cam, aksesuarlar, çanak çömlek ve çatal-bıçak setleri, 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 yasal 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 uygunsa ve uygun şekilde kurulmuşsa;
- Cihaz, Montaj Talimatlarına ve Kullanıcı Kılavuzu Güvenlik Bilgilerine uygunsa 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.

- 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.



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.

Obsah

Bezpečnostné informácie	70	Tipy a rady	90
Bezpečnostné pokyny	73	Ošetrovanie a čistenie	94
Inštalácia	76	Riešenie problémov	96
Popis výrobku	77	Technické údaje	97
Ovládací panel	77	Energetická účinnosť	97
Pred prvým použitím	78	Štruktúra ponuky	98
Každodenné používanie	79	Ochrana životného prostredia	99
Časové funkcie	87	ZÁRUKA IKEA	99
Používanie príslušenstva	88		
Doplňkové funkcie	89		

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

Bezpečnostné informácie

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani

domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.

- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Nezapínajte spotrebič, keď je prázdny. Kovové časti vo vnútri dutiny môžu vytvárať elektrický oblúk.
- Pri vyberaní zásuvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zásuvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

- Ak sú dvierka alebo ich tesnenie poškodené, spotrebič sa nesmie používať, kým ho neopraví kompetentná osoba.
- Iba kvalifikovaná osoba môže vykonávať akékoľvek činnosti spojené so servisom alebo opravou, ktoré zahŕňajú odstránenie krytu poskytujúceho ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii.
- Nezohrievajte tekutiny a iné potraviny v uzavretých nádobách. Môžu explodovať.
- Kovové nádoby na potraviny a nápoje nie sú povolené na prípravu jedla v mikrovlnnej rúre. Táto požiadavka sa nevzťahuje na prípady, keď výrobca špecifikuje veľkosť a tvar kovových zásobníkov vhodných na prípravu jedla v mikrovlnnej rúre.
- Používajte výhradne kuchynské pomôcky vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Ak zohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, majte spotrebič pod dohľadom, pretože môže dôjsť k vznieteniu.
- Spotrebič je určený na ohrev potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a ohrev oteplovacích podložiek, papúč, špongií, vlhkej handry a podobných predmetov môže viesť k riziku zranenia, vznietenia alebo požiaru.
- Ak zo spotrebiča vychádza dym, vypnite ho alebo odpojte od elektrickej siete a nechajte dvierka zatvorené, aby došlo k uhaseniu prípadných plameňov.
- Ohrievanie nápojov v mikrovlnnej rúre môže mať za následok oneskorené prudké vrenie. Pri manipulácii s nádobou je potrebné postupovať opatrne.
- Obsah fliaš na kŕmenie a nádob s detskou výživou sa pred konzumáciou musí premiešať alebo pretrepať a musí sa skontrolovať teplota, aby sa zabránilo popáleniu.

- Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali v spotrebiči ohrievať, pretože môžu explodovať, a to aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.
- Spotrebič by mal byť pravidelne čistený a všetky zvyšky jedla odstránené.
- Ak nebudete spotrebič udržiavať v čistom stave, mohlo by to viesť k znehodnoteniu jeho povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť a prípadne vyústiť do nebezpečnej situácie.

Bezpečnostné pokyny

Inštalácia

⚠ VAROVANIE! Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča sa uistite, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.

Minimálna výška linky (linka pod minimálnou výškou pracovnej plochy)	444 (460) mm
Šírka linky	560 mm
Hĺbka linky	550 (550) mm

Výška prednej časti spotrebiča	455 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	440 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Zabudovaná hĺbka spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	882 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor položený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka hlavného napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu zadnej strany	1500 mm
Montážne skrutky	3.5x25 mm

Zapojenie do elektrickej siete

⚠ VAROVANIE! Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prírodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické pripojenie musí zahŕňať odpájacie zariadenie, ktoré umožňuje odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Odpájacie zariadenie musí mať rozstup kontaktov najmenej 3 mm.

Použitie

⚠ VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
 - Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
 - Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
 - Spotrebič po každom použití vypnite.
 - Pri otvorení dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
 - Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
 - Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
 - Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
 - Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
 - Pri otvorení dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
 - Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
 - Funkciu mikrovln nepoužívajte na predhriatie spotrebiča.
- ⚠ VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.
- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
 - Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.

- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

Ošetrovanie a čistenie

⚠ VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vyťahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Uistite sa, že dutina a dvierka sú po každom použití utreté dosucha. Para vytvorená počas prevádzky spotrebiča kondenzuje na stenách dutiny a môže spôsobiť koróziu.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu pri mikrovlnnej prevádzke spôsobiť požiar a elektrické iskrenie.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.

Použitie skleneného riadu

Narábanie so skleneným riadom bez potrebnej úrovne starostlivosti by mohlo mať

za následok zlomenie, poškodenie, prasknutie alebo silné poškrabanie:

- Na riad nesmiete vyliať studenú vodu ani iné tekutiny, pretože náhly pokles teploty môže spôsobiť okamžité prasknutie skla. Prasknuté úlomky skla môžu byť veľmi ostré a ťažko viditeľné.
- Horúci sklenený riad nekladte na mokrý alebo studený povrch, priamo na kuchynskú linku alebo kovový povrch, alebo do umývadla. Takisto nepoužívajte na horúci sklenený riad vlhkú handričku.
- Poškodený, prasknutý alebo silne poškrabávaný sklenený riad nepoužívajte ani neopravujte.
- Sklenený riad nenechajte spadnúť ani nehádzte na tvrdý predmet ani nim neudierajte voči kuchynským pomôckam.
- Prázdny alebo takmer prázdny riad nenechávajte v mikrovlnnej rúre resp. v mikrovlnnej rúre neprehrievajte olej ani maslo (použite čo najkratší čas varenia).

Všetok horúci sklenený riad nechajte vyhladnúť na stojane na vychladnutie, držiaku na nádoby alebo na suchej utierke. Pred umývaním riadu resp. jeho vložením do chladničky alebo mrazničky sa uistite, či je dostatočne studený.

Predídte narábaniu s horúcim skleneným riadom (vrátane riadu so silikónovými povrchmi rukoväte) bez suchých držiakov na nádoby.

Predídte nesprávnemu použitiu mikrovlnnej rúry (napr. zapnutie rúry naprázdno alebo iba s malým množstvom riadu).

Vnútorne osvetlenie

⚠ VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu

spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

Likvidácia

- ⚠ **VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte dvierka, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.
- **Obalový materiál:** Obalový materiál je recyklovateľný. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami ako PE, PS, atď. Obalový materiál vyhadzujte do kontajnerov určených na tento účel v zariadeniach na spracovanie odpadu vo vašom okolí.

Inštalácia

- ⚠ **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Montáž

- i Pri inštalácii postupujte podľa pokynov na inštaláciu.

Elektrická inštalácia

- ⚠ **VAROVANIE!** Elektrickú inštaláciu smie vykonať iba kvalifikovaná osoba.

- i Ak nedodržíte bezpečnostné pokyny uvedené v príslušných kapitolách, výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť.

Táto rúra sa dodáva iba s napájacím káblom.

Kábel

Typy káblov použiteľných pre inštaláciu alebo výmenu:

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

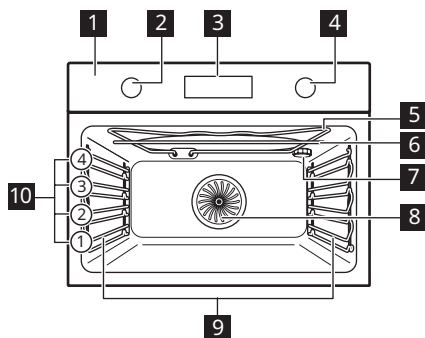
Prierez kábla určite podľa celkového výkonu uvedeného na typovom štítiku. Môžete si tiež pozrieť údaje uvedené v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Prierez kábla (mm ²)
maximálne 1 380	3 x 0.75
maximálne 2 300	3 x 1
maximálne 3 680	3 x 1.5

Uzemňovací kábel (zeleno/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako fázový a nulový kábel (modrý a hnedý kábel).

Popis výrobku

Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Generátor mikrovlnnej rúry
- 7 Osvetlenie
- 8 Ventilátor
- 9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Úrovne roštu v rúre

Príslušenstvo







- **Drôtený rošt** x 1
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie** x 1

Pre koláče a piškótové koláče.

- **Spodný sklenený tanier mikrovlnnej rúry** x 1
Na podporu režimu mikrovln.

Ovládací panel

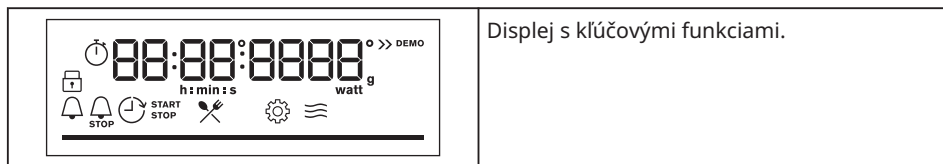
Prehľad ovládacieho panela

				OK		
Časovač	Rýchle zohrievanie	Osvetlenie rúry	Výkon mikrovlnnej rúry	Potvrďte nastavenia	Stláčajte	Otočte otočný ovládač

Výberom funkcie ohrevu zapnete spotrebič.

Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.

Displej



Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele			
 Blokovanie	 Sprievodca pečeni- m	 Nastavenia	 Ukazovateľ funkcie mikrovln
Ukazovatele časovača			
 Časomer	 Koniec	 Odklad nastavenia času	 Časovač
Lišta priebehu – pre teplotu alebo čas. Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, čiarový ukazovateľ bude úplne červený.			

Pred prvým použitím

VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Prvé čistenie

Pred prvým použitím vyčistite prázdny spotrebič a nastavte čas:			
			 0:00 Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Počiatočný predohrev



Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.

Krok č. 1	Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a príslušenstvo.
Krok č. 2	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
Krok č. 3	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Rúru nechajte spustenú 15 minút.
<p>i Rúra môže počas predohreву produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.</p>	

Každodenné používanie

⚠ VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Ako nastaviť: Funkcie ohreву

Krok č. 1	Otočte ovládač funkcií ohreву a vyberte funkciu ohreву.
Krok č. 2	Otočením ovládača nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo OK .
<p>🔥» – stlačením a podržaním zapnete funkciu: Rýchle zohrievanie. Je k dispozícii pre niektoré funkcie rúry.</p>	


Nastavenie: Funkcie mikrovlnnej rúry

Krok č. 1	Odstráňte všetko príslušenstvo. Do mikrovlnnej rúry vložte spodný sklenený tanier. Na spodný sklenený tanier mikrovlnnej rúry položte jedlo.
Krok č. 2	Otočte ovládač funkcií ohreву a vyberte funkciu mikrovlnnej rúry: .
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: OK na spustenie s predvolenými nastaveniami. Na displeji sa zobrazí: trvanie a mikrovlnný výkon.
Krok č. 4	Otočením ovládača upravte trvanie. Stlačte tlačidlo: OK .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: ↵ . Otočením ovládača upravte výkon mikrovlnnej rúry. Stlačte tlačidlo: OK .




Krok č. 6	Spotrebič vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.
Nastavenia môžete upraviť počas pečenia.	

Maximálny nastavený čas funkcie mikrovln závisí od výkonu, ktorý nastavíte:


MIKROVLNNÝ VÝKON W	MAXIMÁLNY ČAS min
100 - 600	59:55
>600	7










-  Ak otvoríte dvierka, funkcia mikrovln sa vypne. Ak ju chcete znova spustiť, zatvorte dvierka. Stlačte tlačidlo: **OK**.

Ako nastaviť: Kombinované funkcie mikrovlnnej rúry

Krok č. 1	Odstráňte všetko príslušenstvo. Do mikrovlnnej rúry vložte spodný sklenený tanier. Na spodný sklenený tanier mikrovlnnej rúry položte jedlo.
Krok č. 2	Otočte otočným ovládačom funkcií ohrevu a vyberte funkciu:   . Na displeji sa zobrazí: teplota a mikrovlnný výkon.
Krok č. 3	Otočením otočného ovládača upravte teplotu.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 5	Otočením otočného ovládača môžete upraviť mikrovlnný výkon. Stlačte tlačidlo: OK .
Krok č. 6	Stlačte tlačidlo: OK na zapnutie funkcie.
Krok č. 7	Spotrebič vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.
Nastavenia môžete upraviť počas pečenia. Otočením otočného ovládača nastavte trvanie a stlačte: OK .	

Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie na 2 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.





Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Tradičné pečenie	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 Gril + Ventilátor + Mikrovlny	Na pečenie veľkých kusov mäsa na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie. Funkcia s podporou MW, rozsah výkonu: 100 – 600 W.
 Skutočné teplo- vzdušné pečenie + Mikrovlny	Pečenie na jednej úrovni roštu. Funkcia s podporou MW, rozsah výkonu: 100 – 600 W.
 Rozmrazovanie	Rozmrazovanie mäsa, rýb, koláčov, rozsah výkonu: 100 – 200 W
 Zohrievanie	Zohrievanie vopred pripravených a drobných pokrmov, rozsah výkonu: 300 – 700 W
 Mikrovlnná rúra	Zohrievanie, varenie, rozsah výkonu: 100 – 1 000 W
 Ponuka	Vstup do ponuky: Sprievodca pečením, Nastavenia.

Nastavenie: Sprievodca pečením





Podponuka Sprievodca pečením obsahuje súbor doplnkových funkcií a pokrmov s odporúčanými funkciami, teplotami a časmi ohrevu. Pomocou tejto funkcie rýchlo pripravíte jedlo s predvolenými nastaveniami. Čas a teplotu tiež môžete upraviť počas varenia.

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:	<ul style="list-style-type: none"> Hmotnostný program
--	--

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
			
Vstúpte do ponuky.	Vyberte položku Sprievodca pečením. Stlačte tlačidlo OK.	Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.	Vložte pokrm do rúry. Potvrďte nastavenia.

Sprievodca pečením

Legenda	
	Hmotnostný program dostupný.
	Funkcia s mikrovlnným výkonom. Používajte príslušenstvo vhodné pre mikrovlnnú rúru.
	Pred pečením spotrebič predhrejte.
	Úroveň roštu.













Na displeji sa zobrazí **F** a **číslo** funkcie, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.



















	Funkcia ohrevu	Aplikácia
1	Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriatok.
2	Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
3	Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
4	Konvenčné pečenie + Mikrovlny	Pečenie a opekание pokrmov na jednej úrovni roštu. Funkcia s podporou MW, rozsah výkonu: 100 – 600 W.
5	Gril + Mikrovlny	Na rýchlu prípravu jedla a zapekanie. Funkcia s podporou MW, rozsah výkonu: 100 – 600 W.

Na displeji sa zobrazí **P** a **číslo** jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
1	Pečené hovädzie, neprepečené	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	☐ 1; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
2	Hovädzie pečené, stredne prepečené		
3	Hovädzie pečené, prepečené		
4	Steak, stredne prepečený	180 - 220 g na kus; 3 cm hrubé plátky	☐☐ 2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
5	Hovädzie pečené/dusené (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1.5 - 2 kg	☐☐ 1; nádoba na pečenie na drôtenom rošte
6	Hovädzie pečené, neprepečené (pomalé pečenie)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	☐ 1; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
7	Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie)		
8	Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie)		
9	Filety, neprepečené (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	☐ 1; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
10	Filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)		
11	Filety, prepečené (pomalé pečenie)		
12	Teľacie pečené (napr. plece)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm hrubé kusy	☐☐ 1; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.





	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
13	Pečená bravčová krkovička alebo plece	1.5 kg	  1; keramický alebo sklenený pekáč na drôtenom rošte , vhodný do mikrovlnnej rúry Použite svoje obľúbené koreniny. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
14	Ťahané bravčové (pomalé pečenie)	1.5 - 2 kg	 1; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.
15	Čerstvé karé	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm hrubé kusy	 1; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny.
16	Rebierka	2 - 3 kg; použite surové, 2 - 3 cm tenké rebierka	 2; hlboká panvica Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
17	Jahňacie stehno s kosťami	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm hrubé kusy	 1; nádoba na pečenie na plechu na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
18	Celé kurča	1 - 1.5kg; čerstvé	  1; keramický alebo sklenený pekáč na drôtenom rošte vhodný do mikrovlnnej rúry Použite svoje obľúbené koreniny. Po uplynutí polovice času prípravy kurča položte dolu prsiami a obráťte ho.
19	Polovička kurčáťa	0.5 - 0.8 kg	 2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny.
20	Kuracie prsia	180 - 200 g na kus	  1; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
21	Kuracie stehná, čerstvé	250 - 400 g	 2; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
22	Celá kačka	1.5 - 2.5 kg	  1; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
23	Hus, prsia	1kg	  1; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
24	Sekaná	1 kg	 1; drôtený rošt Použite svoje obľúbené koreniny.
25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	 1; plech na pečenie Naplníte rybu maslom a použite svoje obľúbené koreniny a bylinky.
26	Rybíe filé	-	  2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny.
27	Tvarohový koláč	-	 1;  28 cm rozkladacia forma na tortu na drôtenom rošte
28	Jablkový koláč	-	 2; plech na pečenie
29	Jablková torta	-	 1; okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte
30	Jablkový koláč	-	 1;  22 cm okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte
31	Brownies - čok. sušienky	2 kg cesta	 2; hlboká panvica
32	Čokoládové muffiny	-	 2; plech na muffiny na drôtenom rošte
33	Bochníkový koláč	-	 1; forma na bochník na drôtenom rošte
34	Pečené zemiaky	1 kg	 1; plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
35	Americké zemiaky	1 kg	☐ 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.
36	Grilovaná miešaná zelenina	1 - 1.5 kg	☐ 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky.
37	Krokety, mrazené	0.5 kg	☐ 2; plech na pečenie
38	Hranolčeky, mrazené	0.75 kg	☐ 2; plech na pečenie
39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými rezancami	1 - 1.5 kg	☐☐ 1; keramický alebo sklenený pekáč na drôtenom rošte vhodný do mikrovlnnej rúry
40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1.1 kg	☐☐ 2; keramický alebo sklenený pekáč na drôtenom rošte vhodný do mikrovlnnej rúry Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
41	Čerstvá pizza, tenká	-	☐ 1; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
42	Čerstvá pizza, hrubá	-	☐☐ 1; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
43	Slaný koláč	-	☐ 1; plech na pečenie na drôtenom rošte
44	Bageta/ciabatta/biely chlieb	0.8 kg	☐ 1; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
45	Celozrnný/raňný/tmavý celozrnný chlieb vo forme na bochník	1 kg	☐☐ 1; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie / drôtený rošt





Časové funkcie






Časové funkcie







Funkcia časovača	Aplikácia
 Časomer	Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
 Čas prípravy	Po uplynutí času časovača zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa zastaví.
 Odklad nastavenia času	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
 Časovač	Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časovač zapnete a vypnete tak, že zvolíte: Ponuka, Nastavenia.

Hodiny sú k dispozícii iba pre: Teplovzdušné Pečenie, Tradičné pečenie, Turbo gril, Pizza, Gril + Ventilátor + Mikrovlny, Skutočné teplovzdušné pečenie + Mikrovlny.

Ako nastaviť: Časové funkcie


Nastavenie: Presný čas		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
 		
Presný čas zmeníte v ponuke voľbou Nastavenia, Presný čas. Pozrite kapitolu „Štruktúra ponuky“.	Nastavte hodiny.	Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie: Časomer			
Krok č. 1	Na displeji sa zobrazí: 0:00 	Krok č. 2	Krok č. 3
			
Stlačte tlačidlo:  .		Nastavte funkciu Časomer	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne ihneď odpočítavať.			

Nastavenie: Čas prípravy				
Krok č. 1	Krok č. 2	Na displeji sa zobrazí: 0:00  STOP	Krok č. 3	Krok č. 4
				
Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.	Opakovane stlačte:  .		Nastavte čas varenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne ihneď odpočítavať.				

Nastavenie: Odklad nastavenia času							
Krok č. 1	Krok č. 2	Na displeji sa zobrazí: presný čas  ŠTART	Krok č. 3	Krok č. 4	Na displeji sa zobrazí: --:--  STOP	Krok č. 5	Krok č. 6
							
Vyberte funkciu ohrevu.	Opakovane stlačte:  .		Nastavte čas spustenia.	Stlačte tlačidlo: OK.		Nastavte čas skončenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.							

Používanie príslušenstva

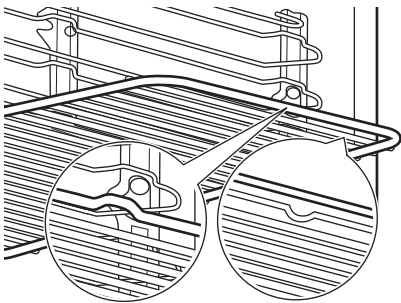
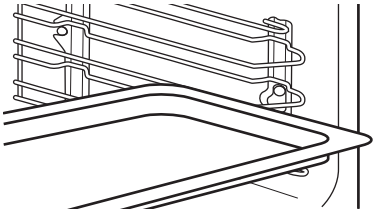
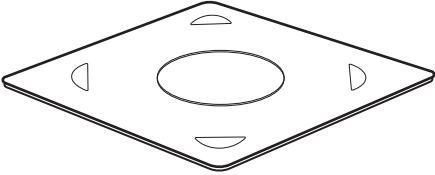
 **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Vloženie príslušenstva

Používajte iba vhodný kuchynský riad a materiál. Pozrite si Kuchynský riad a

materiály vhodné pre mikrovlnnú rúru v kapitole „Tipy a rady“.

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

<p>Drôtený rošt: Rošt zasuníte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.</p>	
<p>Plech na pečenie: Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.</p>	
<p>Spodný sklenený tanier mikrovlnnej rúry: Spodný sklenený tanier mikrovlnnej rúry používajte iba s funkciou mikrovln. Nie je vhodný pre kombinovanú funkciu mikrovln (napr. grilovanie v mikrovlnnej rúre). Toto príslušenstvo položte na dno dutiny rúry. Jedlo môžete položiť priamo na spodný sklenený tanier mikrovlnnej rúry.</p>	

Doplnkové funkcie

Blokovanie

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Zapnite ju, keď je spotrebič zapnutý – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokovaný.

Zapnite ju, keď je spotrebič vypnutý – nedá sa zapnúť, ovládací panel je zablokovaný.

Táto funkcia zabráňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu. Zaznie zvukový signál.

OK – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.

3x – zabliká, keď sa blokovanie zapne.

Automatické vypínanie

Ak pracuje funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne nastavenia, z bezpečnostných dôvodov sa spotrebič po určitom čase vypne.

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Odklad nastavenia času.

Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

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

Tipy a rady**Odporúčania pre varenie**

Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.

Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

Odporúčania pre mikrovlnnú rúru

Jedlo položte na spodný sklenený tanier mikrovlnnej rúry na dne dutiny rúry.

V polovici rozmrazovania otočte jedlo na druhú stranu alebo premiešajte.

Tekuté pokrmy občas premiešajte.

Jedlo pred podávaním premiešajte.

Jedlo pred prípravou a zohrievaním prikryte.

Pri ohreve nápojov vložte do fľaše alebo pohára lyžicu, aby ste zabezpečili lepšiu distribúciu tepla.

Potraviny vkladajte do spotrebiča bez obalu. Hotové balené jedlá môžete vložiť do rúry, iba keď je obal vhodný pre mikrovlnné rúry (pozrite si informácie na obale).

Varenie v mikrovlnnej rúre

Jedlo varte prikryté. Ak chcete vytvoriť chrumkavú kôrku, jedlo varte odkryté.

Riad neprevarte príliš vysoko nastavením výkonu a času. Jedlo môže vyschnúť, prihorieť alebo spôsobiť požiar.

Spotrebič nepoužívajte na varenie vajíčok v škrupine ani slimákov v ulite, pretože by mohli vybuchnúť. Žltok alebo volské oká pred ohrevom prepichnete.

Jedlo so šupkou alebo kožou pred varením poprepichujte vidličkou.




Zeleninu pokrájajte na rovnako veľké kusy.

Po vypnutí spotrebiča vyberte jedlo a nechajte ho niekoľko minút odstáť, aby sa teplo rovnomerne rozptýlilo.

Kuchynský riad a materiály vhodné do mikrovlnnej rúry

Používajte iba kuchynský riad a materiály vhodné do mikrovlnnej rúry. Použite tabuľku nižšie ako referenciu.

Pred použitím skontrolujte technické údaje kuchynského riadu/materiálu.

Kuchynský riad/materiál			
Sklo a porcelán vhodné na použitie v rúre bez kovových prvkov, napr. teplovzdorné sklo	✓	✓	✓
Sklo a porcelán nevhodné na použitie v rúre bez striebra, zlata, platiny alebo iných kovových ozdôb	✓	x	x
Sklo a sklokeramika vyrobené z materiálu vhodného na použitie v rúre/mrazuvzdorného materiálu	✓	✓	✓
Keramický a hlinený riad vhodný na použitie v rúre bez kremeňových alebo kovových prvkov a glazúry, ktoré obsahujú kov	✓	✓	✓
Kuchynský riad vyrobený z porcelánu, keramiky alebo hlíny, ktorý má neglazovaný spodok alebo drobné otvory, napr. na rukovätiach	x	x	x

Rozmrazovanie v mikrovlnnej rúre

Zmrazený pokrm rozbalte a položte na malý tanier obrátený hore dnom vložený do nádoby na zachytávanie odmrázenej vody, prípadne použite rozmrazovací rošt alebo plastové cedidlo, aby mohla voda odtekať.



Následne rozmrazené kúsky odoberte.

Ak chcete uvariť mrazené ovocie a zeleninu, zvolte vyšší mikrovlnný výkon a nemusíte ich vopred rozmrazovať.

Kuchynský riad/materiál		 	 
Teplovzdorný plast až do 200 °C	✓	✓	X
Kartón, papier	✓	X	X
Potravinová fólia	✓	X	X
Potravinová fólia vhodná do mikrovlnnej rúry	✓	✓	X
Nádoby na pečenie vyrobené z kovu, napr. smaltu, zliatiny	X	X	X
Formy na pečenie, s čiernym lakom alebo silikónovou vrstvou	X	X	X
Plech na pečenie	X	X	X
Drôtený rošt	X	X	✓
Spodný sklenený tanier mikrovlnnej rúry	✓	✓	X
Kuchynský riad vhodný do mikrovlnnej rúry, napr. zapekáč	X	✓	X





Odporúčané nastavenia výkonu pre rôzne druhy jedla

Údaje v tabuľke sú len referenčné.

700 – 1 000 W	
 Prudké opekánie na začiatku procesu prípravy pokrmu	 Ohrievanie tekutín

500 – 600 W				
 Príprava zeleniny	 Príprava jedál s vajíčkami	 Pomaly varené dusené jedlá	 Ohrievanie jedál na jednom tanieri	 Rozmrazovanie a ohrievanie mrazených jedál

300 – 400 W				
				
Roztápanie syru, čokolády, masla	Pomalé varenie ryže	Ohrievanie jedál pre kojencov	Varenie/ohrev chúlolistivých jedál	Pokračovanie v príprave jedál

100 – 200 W			
			
Rozmrazovanie chleba	Rozmrazovanie ovocia a koláčov	Rozmrazovanie syra, smotany, masla	Rozmrazovanie mäsa, rýb

Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60705.

Funkcia mikrovlnnej rúry

Ak nie je určené inak, použite drôtený rošt.

Potravina	Výkon W	Množstvo kg	Úroveň roštu v rúre	Čas min	Poznámky
Piškótvý koláč	600	0.475	Dolný ohrev	8 - 9	V polovici nastaveného času prípravy nádobu otočte o 1/4.
Fašírka	400	0.9	1	25 - 27	V polovici nastaveného času prípravy nádobu otočte o 1/4.
Vaječný nákyp	500	1	2	30 - 33	-
Rozmrazovanie mäsa	100	0.5	1	15	V polovici nastaveného času prípravy mäso obráťte.

Kombinovaná funkcia mikrovlnnej rúry



Použite drôtený rošt.


Potravina	Funkcia	Výkon W	Teplota °C	Úroveň roštu v rúre	Čas min	Poznámky
Koláč, 0,7 kg	Konvenčné pečenie + Mikrovlny	100	200	2	23 - 27	V polovici nastave- ného času prípravy nádobu otočte o 1/4.
Zapečené zemiaky, 1,1 kg	Skutočné te- plovzdušné pečenie + Mikrovlny	300	180	2	38 - 42	V polovici nastave- ného času prípravy nádobu otočte o 1/4.
Kurča, 1,1 kg	Gril + Venti- látor + Mi- krovlny	400	230	1	35 - 40	Mäso vložte do okrúhlej sklenenej nádoby a pokrm obráťte po uplynú- tí polovice nastave- ného času prí- pravy.

Ošetrovanie a čistenie

⚠ VAROVANIE! Pozrite si kapitoly
ohľadne bezpečnosti.

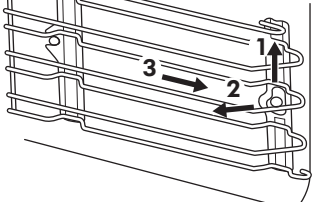
Poznámky k čisteniu

 <p>Čistiace pro- striedky</p>	Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákiem namoče- nou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
	Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
	Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.
 <p>Každodenné používanie</p>	Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru. Strop spotrebiča opatrne vyčistite od zvyškov jedla a tuku.
	Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po kaž- dom použití iba handričkou z mikrovlákiem.

 <p>Príslušenstvo</p>	<p>Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.</p>
	<p>Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiaci prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.</p>

Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

Krok č. 1	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	
Krok č. 2	Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.	
Krok č. 3	Odtiahnite predný koniec zasúvacích lišt od bočnej steny.	
Krok č. 4	Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.	
Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.		

Výmena: Osvetlenie



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
Krok č. 2	Vyčistite sklenený kryt.
Krok č. 3	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.


Krok č. 4	Nainštalujte sklenený kryt.
------------------	-----------------------------

Riešenie problémov


 **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

 Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva	
Problém	Skontrolujte, či...
Spotrebič sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Spotrebič sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Spotrebič sa nezohrieva.	Blokovanie je vypnuté.

 Komponenty	
Problém	Skontrolujte, či...
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.

 Chybové kódy	
Displej zobrazuje...	Skontrolujte, či...
0:00	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
---°C	Dvere spotrebiča sú zatvorené. Vypnite a zapnite spotrebič a znova nastavte funkciu mikrovlnnej rúry.

Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:	
Model (MOD.)
Číslo produktu (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

Technické údaje

Technické údaje

Rozmery (vnútorné)	Šírka Výška Hĺbka	480 mm 217 mm 411 mm
Použiteľné objemy	43 l	
Oblasť plechu na pečenie	1438 cm ²	
Horný ohrevný článok	- W	
Dolný ohrevný článok	1000 W	
Gril	1900 W	
Kruhové ohrevné teleso	1650 W	
Celkový príkon	3000 W	
Napätie	220 - 240 V	
Frekvencia	50 Hz	
Počet funkcií	9	

Energetická účinnosť

Úspora energie

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad (avšak iba keď používate funkciu bez mikrovln).

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.



Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Štruktúra ponuky**Ponuka**

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
				
☰ - vyberte pre vstup do Ponuka.	Vyberte voliteľnú funkciu zo štruktúry Ponuka a stlačte OK.	Vyberte nastavenie.	OK - stlačením potvrďte nastavenie.	Upravte hodnoty a stlačte OK.
Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy vypnutia na ukončenie Ponuka.				


Ponuka štruktúra


Spríevodca pečením 	Nastavenia 
--	--

Nastavenia

01	Presný čas	Zmeniť	02	Jas displeja	1 - 5
03	Tóny tlačidiel	1 - Pípnutie 2 - Cvaknutie 3 - Vypnutý zvuk	04	Hlasitosť zvuku	1 - 4
05	Časovač	Zap./Vyp.	06	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
07	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468	08	Verzia softvéru	Kontrola
09	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie			

Ochrana životného prostredia

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

ZÁRUKA IKEA

Ako dlho platí záruka IKEA?

Táto záruka platí počas 5 rokov od pôvodného dátumu kúpy spotrebiča v predajni IKEA. Ako doklad o kúpe sa vyžaduje originálny pokladničný blok. V prípade záručnej opravy sa záručná doba spotrebiča nepredlži.

Kto vykonáva servis?

Servisná služba IKEA zaručuje servis prostredníctvom vlastných prevádzok alebo siete servisných partnerov.

Na čo sa vzťahuje záruka?

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

Čo spol. IKEA urobí pre nápravu problému?

Servisné stredisko určené spol. IKEA výrobok zhodnotí a rozhodne, na vlastnú zodpovednosť, či sa na poruchu spotrebiča vzťahuje záruka. V prípade, že sa na poruchu vzťahuje záruka, servisné stredisko IKEA alebo autorizovaný servisný partner prostredníctvom svojich vlastných servisných prevádzok, na vlastnú zodpovednosť, opraví pokazený výrobok alebo ho vymení za rovnaký alebo porovnateľný výrobok.

Na čo sa nevzťahuje táto záruka?

- Normálne opotrebovanie a poškodenie.
- Úmyselné poškodenie alebo poškodenie nedbalosťou, škody spôsobené nedodržaním pracovných postupov, nesprávna inštalácia alebo zapojenie do elektrickej siete s nesprávnym napätím, poškodenie spôsobené chemickou alebo elektrochemickou reakciou, hrdza, korózia alebo poškodenie vodou vrátane škôd spôsobených nadmerným množstvom vodného kameňa v dodávanej vode, ale nielen tým, škody spôsobené mimoriadnymi podmienkami životného prostredia.
- Spotrebný materiál vrátane batérií a žiaroviek.
- Časti bez funkcií a dekoračné časti, ktoré bežne neovplyvňujú normálne používanie spotrebiča, vrátane škrabancov a možných farebných zmien.
- Náhodné poškodenie spôsobené cudzími predmetmi alebo látkami, poškodenie čistiacich alebo uvoľnených filtrov, systém, odvodu vody alebo zásuvky na saponáty.

- Poškodenie nasledujúcich častí: keramické sklo, príslušenstvo, koše na riad a príbor, prírodné a odtokové hadice, tesnenia, žiarovky a kryty osvetlenia, obrazovky, ovládacie gombíky, puzdrá a časti krytov. S výnimkou prípadov, kedy sa dá dokázať, že uvedené poškodenia sú následkom výrobných chýb.
- Prípady, pri ktorých nebola zistená žiadna porucha pri prehliadke technikom.
- Opravy, ktoré neboli vykonané v autorizovanom stredisku a/alebo stredisku autorizovaného servisného partnera alebo prípady, kedy neboli použité originálne náhradné diely.
- Opravy chýb spôsobených nesprávnou inštaláciou alebo za nedodržania technických špecifikácií.
- Použitie spotrebiča v prostredí odlišnom od domácnosti, napr. profesionálne použitie.
- Poškodenia spôsobené pri preprave. Ak zákazník prepravuje tovar domov alebo na nejakú inú adresu, IKEA nenesie zodpovednosť za žiadnu škodu, ktorá by mohla vzniknúť počas prepravy. Naopak, ak IKEA doručí výrobok zákazníkovi na jeho adresu, na poškodenia výrobku vzniknuté počas prepravy sa vzťahuje táto záruka.
- Náklady za vykonanie začiatkovej inštalácie spotrebiča IKEA. V prípade, že poskytovateľ servisných služieb IKEA alebo ním poverený servisný partner opraví alebo vymení spotrebič za podmienok tejto záruky, poskytovateľ servisných služieb alebo ním poverený servisný partner znovu nainštaluje opravený spotrebič alebo nainštaluje nahradený, podľa potreby.

Toto obmedzenie sa nevzťahuje sa bezporuchovú prácu vykonávanú odborníkom použitím našich originálnych dielov na prispôsobenie spotrebiča technickým požiadavkám bezpečnostných predpisov inej krajiny EÚ.

Ako sa aplikujú vnútroštátne predpisy

Záruka IKEA vám poskytuje špecifické práva, ktoré sa môžu zhodovať alebo presahovať

nároky vnútroštátnych práv, meniacich sa v závislosti od krajiny.

Oblasť platnosti

U spotrebičov kúpených v jednej krajine EÚ a prenesených do inej krajiny EÚ budú servis poskytovat' prevádzky servisu za normálnych záručných podmienok novej krajiny. Povinnosť vykonania servisu v rámci záruky sa vzťahuje iba na:

- spotrebiče, ktoré vyhovujú technickým požiadavkám krajiny, v ktorej sa žiada o záručnú opravu.
- spotrebič vyhovuje údajom a je nainštalovaný podľa pokynov v inštaláčnej príručke za dodržania bezpečnostných predpisov.

Určené servisy pre spotrebiče IKEA:

Prosím, neváhajte a kontaktujte servis IKEA na:

1. požiadaní o zásah v rámci tejto záruky;
 2. požiadaní o vysvetlenie pri inštalácii spotrebiča IKEA v kuchynskej linke IKEA. Servis sa nevzťahuje sa objasnenia týkajúce sa:
 - inštalácie celej kuchynskej linky IKEA;
 - elektrického zapojenia (ak sa spotrebiče dodávajú bez zástrčky a kábla), vodovodnej a plynovej prípojky, pretože ich musí vykonať autorizovaný servisný technik.
 3. otázok o objasnenie obsahu návodu na používanie a špecifikácií spotrebiča IKEA.
- Aby sme Vám vždy poskytovali najlepšie služby servisu, predtým, ako nám zavoláte, prečítajte si, prosím, starostlivo pokyny na montáž a/alebo návod na používanie.

Ako nás kontaktovať, keď potrebujete servis



Pozrite si poslednú stranu tohto návodu, kde nájdete kompletný zoznam kontaktov IKEA a príslušné vnútroštátne telefónne čísla.

i Na zaručenie poskytnutia rýchlejšej služby vám odporúčame použiť špecifické telefónne čísla uvedené v zozname na konci tohto návodu. Vždy použijete čísla uvedené v návode špecifického spotrebiča, ktorého opravu potrebujete. Skôr, ako nám zavoláte, nezabudnite poskytnúť spoločnosti IKEA číslo tovaru (8 miestny číselný kód) a Sériové číslo (8 miestny číselný kód, ktorý nájdete na štítku s údajmi o tovare) elektrického zariadenia, na ktoré potrebujete našu podporu.

i **ODLOŽTE SI POKLADNIČNÝ BLOK!**
Je to Váš doklad o nákupe a budete ho potrebovať pri požiadaní o záručnú opravu. Nezabudnite, že na pokladničnom bloku je názov a číslo výrobku IKEA (8-ciferný číselný kód) každého spotrebiča, ktorý ste kúpili.

Potrebujete mimoriadnu pomoc?

Ak máte akékoľvek doplnkové otázky, ktoré sa nevzťahujú na servis spotrebičov, obráťte sa na najbližšiu telefónnu službu predajne IKEA. Predtým, ako nás zavoláte, si pozorne prečítajte dokumentáciu spotrebiča.

Turinys

Saugos informacija	102	Patarimai	122
Saugos instrukcijos	105	Valymas ir priežiūra	126
Įrengimas	108	Trikčių šalinimas	128
Gaminio aprašymas	108	Techniniai duomenys	129
Valdymo skydelis	109	Energijos efektyvumas	129
Prieš naudodami pirmą kartą	110	Meniu struktūra	130
Kasdienis naudojimas	110	Aplinkos apsauga	131
Laikrodžio funkcijos	118	„IKEA“ GARANTIJA	131
Priedų naudojimas	120		
Papildomos funkcijos	121		

Galimi pakeitimai.

Saugos informacija

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.

- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą leidžiama tik kvalifikuotiems specialistams.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš vykdant techninės priežiūros darbus atjunkite maitinimą.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- Nejunkite prietaiso, jei jis tuščias. Tarp metalinių į orkaitę įdėtų objektų gali susiformuoti elektros lankas.

- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Jei pažeistumėte dureles arba durelių tarpines, prietaiso nenaudokite, kol jo nesuremontuos kompetentingas specialistas.
- Tik kvalifikuoti specialistai gali vykdyti priežiūros ir remonto darbus, įskaitant dangčio, kuris apsaugo nuo mikrobangų energijos, nuėmimą.
- Nešildykite induose uždaryto maisto ar gėrimų. Gali įvykti sproginimas.
- Gaminant mikrobangomis į vidų negalima dėti metalinių maisto ar gėrimų indų. Šis reikalavimas netaikomas, jeigu gamintojas nurodo, kokio dydžio ir formos metaliniuose induose esantį maistą galima ruošti mikrobangų krosnelėse.
- Naudokite tik mikrobangų krosnelėms skirtus reikmenis.
- Jei maistą šildote plastmasiniuose arba popieriniuose induose, stebėkite procesą, nes tokie indai gali užsidegti.
- Prietaisas skirtas pašildyti maistą ir gėrimus. Maisto ar drabužių džiovinimas, šildančių pagalvėlių, šlepečių, kempinių, drėgnų šluosčių ir panašių objektų šildymas gali sukelti gaisrą ir sužaloti.
- Pastebėję iš prietaiso sklindančius dūmus, nedelsiant išjunkite prietaisą arba atjunkite jį nuo elektros maitinimo tinklo ir laikykite dureles uždarytas, kad liepsna negalėtų išplisti.
- Šildant gėrimus mikrobangomis galimas pavėluotas skysčio užvirimas ir išsiveržimas. Todėl imdami pašildytą gėrimą būkite atsargūs.
- Siekiant išvengti nudeginimų, prieš duodami vaikui ar kūdikiui pašildytą maisto buteliuką ar indelį, jo turinį sumaišykite arba suplakite ir patikrinkite temperatūrą.

- Prietaise nešildykite žalių ir kietai virtų kiaušinių su lukštais. Kiaušiniai gali sprogti kaitinimo metu arba jam pasibaigus.
- Reguliariai valykite prietaisą ir pašalinkite iš jo visus maisto likučius.
- Jei tinkamai neprižiūrėsite prietaiso, jo paviršiai gali anksčiau nusidėvėti ir sukelti pavojų.

Saugos instrukcijos

Įrengimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paaisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar orkaitės durelės laisvai darinėjasi.

Minimalus spintelės aukštis (spintelės po darbataliu minimalus aukštis)	444 (460) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekio aukštis	455 mm
Prietaiso galo aukštis	440 mm
Prietaiso priekio plotis	595 mm
Prietaiso galo plotis	559 mm

Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	882 mm
Ventiliavimo angos minimalus dydis. Anga yra apatinėje galinėje pusėje.	560x20 mm
Maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra dešiniame kampe, galinėje pusėje	1500 mm
Montavimo varžtai	3.5x25 mm

Elektros prijungimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinus duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi

padaryti mūsų įgaliojasis techninės priežiūros centras.

- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Sumontuokite izoliacinį įrenginį, leidžiantį atjungti prietaisą nuo visų elektros maitinimo tinklo polių. Mažiausias izoliacinio įrenginio kontakto tarpelio plotis – 3 mm.

Naudojimas



ISPĖJIMAS! Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.

- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Nenaudokite mikrobangų funkcijos prietaisu išsildyti.



ISPĖJIMAS! Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

Valymas ir priežiūra



ISPĖJIMAS! Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.

- Patikrinkite, ar prietaisais atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad vidus ir durelės sausai nuvalytos. Prietaisui veikiant susidarę garai kondensuojasi ant orkaitės sienelių ir gali sukelti koroziją.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Kai veikia mikrobangų funkcija, prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą ir elektros kibirkščiavimą.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

Stiklinių indų naudojimas

Nepakankamai rūpestingai tvarkant stiklinius indus, jie gali sudužti, nuskilti, suskilinėti arba stipriai susibraižyti:

- Nepilkite šalto vandens arba kitų skysčių ant stiklo indų, nes dėl staigaus temperatūros sumažėjimo, stiklas gali iškart sudužti. Stiklo šukės gali būti labai aštrios ir jas gali būti sunku surasti.
- Nedėkite karštų stiklo indų ant drėgno ar vėsaus paviršiaus, tiesiai ant stalviršio, metalinio paviršiaus ar į kriauklę ir neimkite karštų stiklo indų drėgna šluoste.
- Nenaudokite ir netaisykite jokių sudužusių, įskilusių ar stipriai subraižytų stiklo indų.
- Nenumeskite ir nesutrenkite stiklo indų į kietą daiktą ir nesuduokite virtuvės rykais į juos.
- Nekaitinkite tuščių arba beveik tuščių stiklinių indų mikrobangų krosnelėje ir neperkaitinkite aliejaus ar sviesto mikrobangų krosnelėje (naudokite minimalią maisto gaminimo trukmę). Palaukite, kol karšti stikliniai indai atvės aušinimo stovė, ant puodkėlės arba sausos šluostės. Patikrinkite, ar stiklo indai yra

pakankamai ataušę, prieš juos plaudami, dėdami į šaldytuvą ar šaldiklį.

Neimkite karštų stiklinių indų (tame tarpe indų su silikoniniais paėmimo paviršiais) be sausų puodkėlių.

Stenkitės netinkamai nenaudoti mikrobangų (t. y. neįjungti tuščios arba mažai įkrautos orkaitės).

Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS! Pavojus gauti elektros smūgi.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

Šalinimas



ĮSPĖJIMAS! Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite dureles, kad vaikai ir naminiai gyvūnai neužsidarytų prietaise.
- **Pakavimo medžiaga:** Pakavimo medžiaga perdurbama. Plastikinės dalys yra pažymėtos tarptautinėmis santrumpomis, pavyzdžiui, PE, PS ir pan. Išmeskite pakavimo medžiagas į atliekų tvarkymo punktuose

specialiai šiam tikslui skirtus atliekų surinkimo konteinerius.

Įrengimas

⚠ **ISPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

Įrengimas

i Kaip įrengti, žr. surinkimo instrukciją.

Elektros įrengimas

⚠ **ISPĖJIMAS!** Elektrą prijungti privalo tik kvalifikuotas elektrikas.

i Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesiimate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

Šios orkaitės komplekte yra tik pagrindinis laidas.

Kabelis

Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai:

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

Bendrajai galiai tinkamas kabelio skerspjūvis nurodytas techninių duomenų plokštelėje.

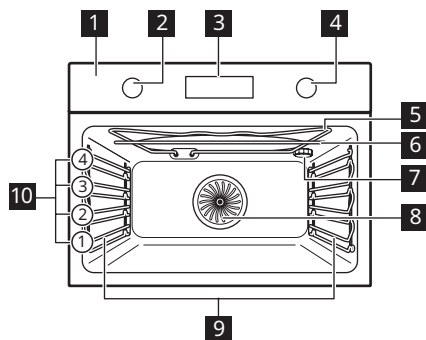
Taip pat lentelėje nurodyta:

Bendroji galia (W)	Kabelio skerspjūvis (mm ²)
1 380 – didžiausias	3 x 0.75
2 300 – didžiausias	3 x 1
3 680 – didžiausias	3 x 1.5

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas kabelis) turi būti 2 cm ilgesnis už fazės ir neutralų kabelius (mėlyną ir rudą kabelius).

Gaminio aprašymas

Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Mikrobangų generatorius
- 7 Lemputė
- 8 Ventilatorius
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

Priedai

- Grotelės x 1

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.

- Kepimo skarda x 1







Pyragams ir sausainiams kepti.

- **Apatinė stiklinė Mikrobangų krosnelės lėkštė** x 1

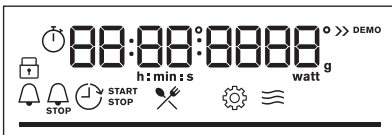
Skirta mikrobangų režimui.

Valdymo skydelis










Valdymo skydelio apžvalga

				OK		
Laikmatis	Greitas įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Mikrobangų galia	Patvirtinti nuostatai	Laikykite nuspaudę	Pasukite rankenėlę
Norėdami įjungti prietaisą pasirinkite kaitinimo funkciją.						
Kad išjungtumėte prietaisą pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.						

Rodinys

	Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.
---	---------------------------------------

Valdymo skydelio indikatoriai

Baziniai indikatoriai			
 Užraktas	 Kepimo vadovas	 Nustatymai	 Mikrobangų funkcijos indikatoriaus
Laikmačio indikatoriai			
 Laikmatis	 Pabaiga	 Atidėtas paleidimas	 Laikmatis
Progreso juosta – temperatūrai arba laikui. Prietaisui pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.			





Prieš naudodami pirmą kartą

 **ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

Pirminis valymas

Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią prietaisą ir nustatykite laiką:			
			 00:00 Nustatykite laiką. Paspauskite OK.

Pirminis pašildymas


 Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.	
1-as veiksmas	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2-as veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  . Palikite orkaitę veikti 1 val.
3-ias veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  . Palikite orkaitę veikti 15 min.
 Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.	

Kasdienis naudojimas




 **ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

1-as veiksmas	Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
----------------------	---

2-as veiksmas	Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK .
Paspauskite  , kad įjungtumėte funkciją: Greitas įkaitinimas. Veikia su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.	

Kaip nustatyti Mikrobangų funkcijos

1-as veiksmas	Išimkite orkaitės priedus. Įdėkite apatinę stiklinę mikrobangų krosnelės lėkštę. Uždėkite maistą ant mikrobangų krosnelės apatinės stiklinės lėkštės.
2-as veiksmas	Kaitinimo funkcijų valdymo rankenėle pasirinkite šią mikrobangų funkciją:   .
3-as veiksmas	Paspauskite OK , kad pradėtumėte nuo numatytųjų parinkčių. Ekране matysite trukmę ir mikrobangų galią.
4-as veiksmas.	Jei norite pakeisti maisto ruošimo trukmę, pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK .
5-as veiksmas.	Paspauskite  . Valdymo rankenėle koreguokite mikrobangų galią. Paspauskite OK .
6-as veiksmas	Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.
Ruošdami maistą parinktis galite pakeisti.	

Didžiausia mikrobangų funkcijos naudojimo trukmė priklauso nuo pasirinktos mikrobangų galios:




MIKROBANGŲ GALIA W	DIDŽIAUSIA TRUKMĖ min
100 - 600	59:55
>600	7








Jeigu atidarysite dureles, mikrobangų funkcija išsijungs. Norėdami ją vėl įjungti, uždarykite dureles. Paspauskite **OK**.






Kaip nustatyti Mikrobangų kombinuotosios funkcijos

1-as veiksmas	Išimkite orkaitės priedus. Įdėkite apatinę stiklinę mikrobangų krosnelės lėkštę. Uždėkite maistą ant mikrobangų krosnelės apatinės stiklinės lėkštės.
----------------------	---

2-as veiksmas	Kaitinimo funkcijų valdymo rankenėle pasirinkite šią funkciją:   . Valdymo pultelyje matysite temperatūrą ir mikrobangų galingumą.
3-as veiksmas	Valdymo rankenėle koreguokite temperatūrą.
4-as veiksmas.	Paspauskite:  .
5-as veiksmas	Valdymo rankenėle koreguokite mikrobangų galią. Paspauskite OK.
6-as veiksmas	Paspauskite OK norėdami įjungti funkciją.
7-as veiksmas	Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.
Ruošdami maistą parinktis galite pakeisti. Jei norite pakeisti maisto ruošimo trukmę, pasukite valdymo rankenėlę ir paspauskite: OK.	

Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir džiovinti dviejuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Terminis kepintuvas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 Grilis + ventiliatorius + mikrobangos	Dideliems mėsos gabalams kepti viename lygyje, apkepams ir maisto paskrudinimui. Funkcija su padidinta mikrobangų galia: 100–600 W.






Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Karštas oras + mikrobangos	Kepimas vienoje lentynėlės padėtyje. Funkcija su padidinta mikrobangų galia: 100–600 W.
 Atitirpinimas	Galios diapazonas atitirpinant mėsą, žuvį ar pyragus: 100–200 W
 Pašildymas	Galios diapazonas kaitinant pusfabrikačius ir greitai gendančius maisto produktus: 300–700 W
 Mikrobangos	Galios diapazonas kaitinant ir ruošiant maistą: 100–1000 W
 Meniu	Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Nustatymai.

Kaip nustatyti Kepimo vadovas





Kepimo vadovas meniu sudaro įvairios papildomos funkcijos skirtingiems patiekalams ruošti su programų, temperatūrų ir ruošimo trukmės rekomendacijomis. Naudodamiesi šia funkcija ir numatytaisiais nustatymais patiekalą paruošite greičiau. Ruošimo metu laiką ir temperatūrą galėsite reguliuoti.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:	• Pagal svorį
---	---------------

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
 	 	 P1 - P...	 OK
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK .	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK .	Į orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.

Kepimo vadovas


Paiškinimas	
	Pagal svorį galima.
	Funkcija su mikrobangų galia. Naudokite mikrobangoms pritaikytą priedą.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis.









Ekrane rodomas **F** ir funkcijos **numeris**, kurį rasite lentelėje.













	Kaitinimo funkcija	Paskirtis
1	Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
2	Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
3	Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
4	Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	Maisto kepimas ir skrudinimas vienoje lentynos padėtyje. Funkcija su padidinta mikrobangų galia: 100–600 W.
5	Grilis + mikrobangos	Maistui kepti ir skrudinti per trumpą laiką. Funkcija su padidinta mikrobangų galia: 100–600 W.



















Ekrane rodomas **P** ir patiekalo **numeris**, kurį rasite lentelėje.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas	1 - 1.5 kg; 4-5 cm storio gabalai	 1; kepimo padėklas Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas		
3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180 - 220 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
5	Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)	1.5 - 2 kg	  1; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės
6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm storio gabalai	 1; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
9	Filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5-1,5 kg; 5-6 cm storio gabalai	 1; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
10	Filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
11	Filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	  1; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 kg	  1 ; keraminis arba stiklinis indas ant vielinės lentynėlės , MW tinkamas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.
14	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	 1 ; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.
15	Nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5-6 cm storio gabalai	 1 ; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
16	Šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2-3 cm storio šonkauliukus	 2 ; gili keptuvė Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.
17	Ėrienos koja su kaulu	1.5 - 2 kg; 7-9 cm storio gabalai	 1 ; patiekalo kepimas ant kepimo padėklo Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.
18	Visas viščiukas	1 - 1.5kg; švieži	  1 ; keraminis arba stiklinis indas ant vielinės lentynėlės , suderinamas su mikrobangomis (MW) Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Vištieną padėkite krūtinėlė žemyn ir apverskite praėjus pusei kepimo laiko.
19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8 kg	 2 ; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	  1 ; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	250 - 400 g	 2 ; kepimo padėklas Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.




	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
22	Visa antis	1.5 - 2.5 kg	  1; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
23	Žąsis, krūtinėlė	1kg	  1; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, žąsį apverskite.
24	Mėsos vyniotinis	1 kg	 1; vielinė lentynėlė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	 1; kepimo padėklas Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.
26	Žuvies filė	-	  2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
27	Sūrio pyragas	-	 1;  28 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės
28	Obuolių pyragas	-	 2; kepimo padėklas
29	Obuolių tortas	-	 1; pyrago forma ant vielinės lentynėlės
30	Obuolių pyragas	-	 1;  22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėlės
31	Šokoladiniai sausainėliai	2 kg tešlos	 2; gili keptuvė
32	Šokoladiniai keksiukai	-	 2; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės
33	Pyragas su priedais	-	 1; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
34	Keptos bulvės	1 kg	 1; kepimo padėklas Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo padėklo.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
35	Keptos bulvytės	1 kg	2; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.
36	Ant grilio kepin- tos daržovės	1 - 1.5 kg	2; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.
37	Šaldyti krocketai	0.5 kg	2; kepimo padėklas
38	Šaldytos bulvytės	0.75 kg	2; kepimo padėklas
39	Mėsos / daržovių lazanija iš nevir- tų makaronų lakštų	1 - 1.5 kg	1; keraminis arba stiklinis indas ant vielinės lentynėlės , suderinamas su mikro- bangomis (MW)
40	Bulvių plokštai- nis (žalios bulvės)	1.1 kg	2; keraminis arba stiklinis indas ant vielinės lentynėlės , suderinamas su mikro- bangomis (MW) Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, pa- tiekalą apverskite.
41	Šviežia pica, plo- na	-	1; kepimo padėkle su kepimo popieriumi
42	Šviežia pica, sto- ra	-	1; kepimo padėkle su kepimo popieriu- mi
43	Pyragas „Quiche“	-	1; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
44	Prancūziškasis batonas / čiaba- ta / balta duona	0.8 kg	1; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
45	Viso grūdo / juo- da duona su priedais	1 kg	1; kepimo padėkle su kepimo popieriu- mi / ant vielinės lentynėlės

Laikrodžio funkcijos




Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 Laikmatis	Laikui pasibaigus išgirsite signalą.








Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 Kepimo laikas	Laikmačiu nustatytam laikui pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
 Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
 Laikmatis	Daugiausiai 23 val. 59 min ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Jei norite įjungti ir išjungti Laikmatis, pasirinkite: Meniu, Nustatymai.











Laikrodžio funkcijos prieinamos tik: Karšto oro srautas, Apatinis + viršutinis kaitinimas, Terminis kepintuvas, Picos programa, Grilis + ventiliatorius + mikrobangos, Karštas oras + mikrobangos.

Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijas

Kaip nustatyti: Paros laikas		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
		
<p>Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite meniu ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“. Žr. skyrių „Meniu struktūra“.</p>	Nustatykite laikrodį.	Paspauskite OK .

Kaip nustatyti: Laikmatis			
1-as veiksmas		2-as veiksmas	3-as veiksmas
	Valdymo skydelyje matysite: 0:00 		
Paspauskite: 		Nustatykite Laikmatis	Paspauskite OK .
 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.			

Kaip nustatyti: Kepimo laikas				
1-as veiksmas	2-as veiksmas		3-as veiksmas	4-as veiksmas.
		Valdymo skydelyje matysite: 0:00 		
Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.	Spauskite pakartotinai:  .		Nustatykite maisto gaminimo laiką.	Paspauskite OK.
 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.				

Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas							
1-as veiksmas	2-as veiksmas		3-as veiksmas	4-as veiksmas.		5-as veiksmas.	6-as veiksmas
		Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką  PRA- DĖTI			Valdymo skydelyje matysite: --:--  SU- STABDYTI		
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Spauskite pakartotinai:  .		Nustatykite paleidimo laiką.	Paspauskite OK.		Nustatykite pabaigos laiką.	Paspauskite OK.
 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.							

Priedų naudojimas

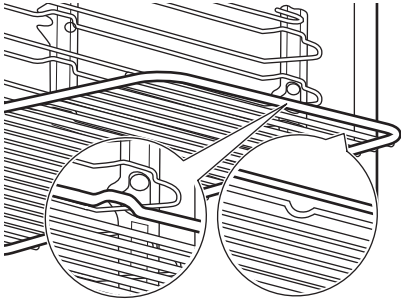
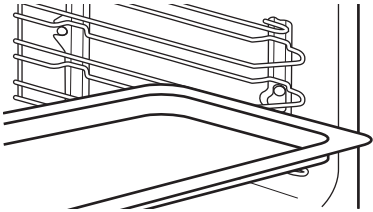
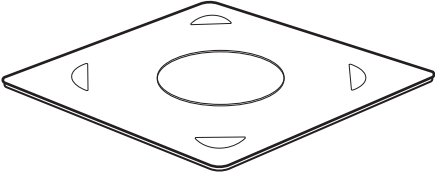
 **ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

Priedų naudojimas

Naudokite tik tinkamus priedastuvius ir kitas priemones. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“,

„Tinkami priedastuviai ir kitos priemonės ruošimui mikrobangomis“.

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleis priedastuviui nuo jos nuslysti.

<p>Vielinė lentynėlė: Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.</p>	
<p>Kepimo skarda: Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.</p>	
<p>Stiklinė apatinė mikrobangų krosnelės plokštė: Apatinę stiklinę mikrobangų krosnelės lėkštę naudokite tik su mikrobangų funkcija. Ji nėra tinkama naudoti su kombinuotąja mikrobangų funkcija (pvz., mikrobangos ir grilis). Padėkite priedą ertmės apačioje. Maistą galite padėti tiesiogiai ant apatinės stiklinės mikrobangų krosnelės lėkštės.</p>	

Papildomos funkcijos

Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Įjunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas.

Įjunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Paspauskite OK, kad įjungtumėte funkciją. Suveiks garsinis signalas.

OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.

3 x – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.

Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Atidėtas paleidimas.

Ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventiliatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

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

Patarimai**Gaminimo rekomendacijos**

Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Rekomendacijos dėl mikrobangų

Padėkite maistą ant stiklinės lėkštės mikrobangų krosnelės apačioje.

Apverskite ar pamaišykite maistą praėjus pusei numatyto atšildymo ar ruošimo laiko.

Skystus patiekalus kartais pamaišykite.

Prieš patiekdami, maistą pamaišykite.

Ruošdami ar šildydami maistą uždenkite.

Kai šildote gėrimus, įdėkite į butelį ar stiklinę šaukštą, kad geriau pasiskirstytų karštis.

Maisto produktus be pakuotės sudėkite į prietaisą. Supakuotus pusfabrikačius į prietaisą galima dėti tik jei jų pakuotė tinkama šildyti mikrobangų krosnelėje (žr. informaciją ant pakuotės).

Maisto gaminimas mikrobangomis

Gaminkite maistą uždengtą. Neuždengtą maistą gaminkite tik tada, jeigu norite, kad jis būtų su plutele.

Neperkepkitė (nepervirkite) patiekalų pasirinkdami per didelę galią ir per ilgą trukmę. Maistas gali išdžiūti, pridegti arba gali kilti gaisras.

Nenaudokite prietaiso kiaušiniams su lukštais ir sraigėms kevaluose ruošti, nes šie produktai gali sprogti. Prieš pašildydami, pradurkite kepto kiaušinio trynį.

Prieš gamindami, keliose vietose pradurkite maistą arba nulupkite odeles.






Daržoves supjaustykite maždaug vienodo dydžio gabalėliais.

Išjungę prietaisą išimkite maistą ir kelias minutes palikite pastovėti, kad karštis tolygiai pasiskirstytų.

Tinkami mikrobangų krosnelei indai ir medžiagos

Gaminimui mikrobangomis naudokite tik tinkamus prikaistuvius ir medžiagas. Vadovaukitės toliau pateikta lentele.

Prieš naudodami patikrinkite prikaistuvių / medžiagų specifikaciją.






Indų tipai ir jų medžiagos		 	 
Stiklas ir porcelianas, kurį galima naudoti orkaitėje be jokių metalinių dalių, pvz., karščiui atsparus stiklas	✓	✓	✓
Karščiui neatsparus stiklas ir porcelianas be sidabro, aukso, platinos ar kitų metalo papuošimų	✓	x	x
Stiklas ir stiklo keramika, pagaminta iš orkaitėje tinkamos naudoti / šalčiui atsparios medžiagos	✓	✓	✓
Orkaitėje galimi naudoti keramikos ir moliniai indai be kvarco ar metalo dalių ir glazūros, kurioje būtų metalo	✓	✓	✓
Keramika, porcelianas ir moliniai indai su neglazūruota apačia arba mažomis skylutėmis, pvz., rankenose	x	x	x

Atšildymas mikrobangomis

Padėkite užšaldytą nesuvyniotą maistą ant mažos apverstos lėkštutės su indu po ją arba ant atšildymui skirtų grotelių ar plastmasinio sietelio, kad atšilęs skystis galėtų nutekėti.



Vėliau atšilusius gabalėlius nuimkite.

Norėdami ruošti vaisius ir daržoves jų pirmiau neatšildę, galite naudoti didesnę mikrobangų galią.

Indų tipai ir jų medžiagos		 	 
Iki 200 °C karščiui atsparus plastikas	✓	✓	X
Kartonas, popierius	✓	X	X
Maistinė plėvelė	✓	X	X
Mikrobangoms atspari maisto plėvelė	✓	✓	X
Patiekalų skrudinimas metaliniame inde, pvz. emaliuotame, ketaus	X	X	X
Kepimo skardos, padengtos juodu laku arba silikonu	X	X	X
Kepimo padėklas	X	X	X
Vielinė lentynėlė	X	X	✓
Stiklinė mikrobangų krosnelės apatinė lėkštė	✓	✓	X
Prikaistuvius mikrobangų krosnelėi, pvz., skrudinimo indas	X	✓	X





Rekomenduojamos galios nuostatos skirtingos rūšies maistui

Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

700–1000 W	
 Skrudinimas ruošimo pradžioje	 Skysčių kaitinimas

500–600 W				
 Daržovių ruošimas	 Kiaušinių patiekalų ruošimas	 Troškinių virinimas	 Vienos porcijos pašildymas	 Užšaldytų maisto produktų atšildymas ir kaitinimas

300-400 W				
 Sūriui, šokoladui, sviestui tirpinti	 Ryžių virinimas	 Kūdikių maistelio pašildymas	 Greitai gendančių patiekalų ruošimas / šildymas	 Tęstinis ruošimas

100-200 W			
 Duonos atšildymas	 Vaisių ir pyragų atšildymas	 Sūriui, grietinei, sviestui atšildyti	 Mėsai, žuviai atšildyti

Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai pagal IEC 60705 standartą.

Mikrobangų funkcija

Jeigu nenurodyta kitaip, naudokite vielinę lentynėlę.

Maistas	Galia W	Kiekis kg	Lentynos padėtis	Laikas min	Komentarai
Biskvitinis pyragas	600	0.475	Dugnas	8 - 9	Įpusėjus maisto gaminimo laikui pasukite talpyklą 1/4 apsisukimo.
Maltos mėsos kepsnys	400	0.9	1	25 - 27	Įpusėjus maisto gaminimo laikui pasukite talpyklą 1/4 apsisukimo.
Plakti kiaušiniai	500	1	2	30 - 33	-
Mėsos atšildymas	100	0.5	1	15	Įpusėjus nustatytam gaminimo laikui, mėsą reikia apvers-ti.

Kombinuotoji mikrobangų funkcija




Naudokite vielinę lentynėlę.

Maistas	Funkcija	Galia W	Temperatūra °C	Lentynos padėtis	Laikas min	Komentarai
Pyragas, 0,7 kg	Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	100	200	2	23 - 27	Įpusėjus maisto gaminimo laikui pasukite talpyklą 1/4 apsisukimo.
Bulvių plokštainis, 1,1 kg	Karštas oras + mikrobangos	300	180	2	38 - 42	Įpusėjus maisto gaminimo laikui pasukite talpyklą 1/4 apsisukimo.
Viščiukas, 1,1 kg	Grilis + ventiliatorius + mikrobangos	400	230	1	35 - 40	Įdėkite mėsą į apvalų stiklinį indą, o įpusėjus maisto gaminimo laikui apverskite.

Valymas ir priežiūra

 **ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

Pastabos dėl valymo

 <p>Valymo priemonės</p>	Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.
 <p>Kasdienis naudojimas</p>	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą. Prietaiso lubas kruopščiai nuvalykite nuo susikaupusių riebalų ir kitų nuosėdų.
	Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.
 <p>Priedai</p>	Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.
	Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	
2-as veiksmas	Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.	
3-as veiksmas	Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.	
4-as veiksmas	Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.	
Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.		

Kaip pakeisti: Lemputė

Halogeninę lemputę visada suimkite skudurėliu, kad ant lemputės neprisiviltų riebalų likučiai.



ĮSPĖJIMAS! Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lemputę:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lemputė

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2-as veiksmas	Išvalykite stiklinį gaubtelį.


3-as veiksmas	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
4-as veiksmas	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

Trikčių šalinimas


 **ISPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

 Prietaisas neįsijungia arba nekaista	
Sutrikimas	Patikrinkite, ar...
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas išjungtas.

 Komponentai	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.

 Klaidų kodai	
Ekrane rodomas...	Patikrinkite, ar...
00:00	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
---°C	Prietaiso durelės uždarytos. Išjunkite ir įjunkite prietaisą, o tada vėl nustatykite mikrobangų funkciją.

Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)
Prekės numeris (PNC)
Serijos numeris (S.N.)

Techniniai duomenys

Techniniai duomenys

Matmenys (vidiniai)	Plotis Aukštis Gylis	480 mm 217 mm 411 mm
Panaudojami tūriai	43 l	
Kepimo padėklo sritis	1438 cm ²	
Viršutinis šildymo elementas	- W	
Apatinis šildymo elementas	1000 W	
Grilis	1900 W	
Žiedas	1650 W	
Bendras vertinimas	3000 W	
Įtampa	220 - 240 V	
Dažnis	50 Hz	
Funkcijų skaičius	9	

Energijos efektyvumas

Energijos taupymas

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite

prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taipiau naudosite energiją (jei nenaudojate mikrobangų funkcijos).

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo

pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje






Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorių arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

Menui struktūra

Menui

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
				
☰ – pasirinkite, kad atvertumėte Menui.	Pasirinkite parinktį iš Menui ir paspauskite OK.	Pasirinkite nustatymą.	Norėdami patvirtinti nustatymą, paspauskite OK.	Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK.
Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį ir išseikite iš Menui.				

Menui struktūra

Kepimo vadovas 


Nustatymai 


Nustatymai

01	Paros laikas	Pakeisti	02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas	04	Įspėjamo signalo garsas	1 - 4

Nustatymai					
05	Laikmatis	Ijungta / išjungta	06	Orkaitės apšvietimas	Ijungta / išjungta
07	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468	08	Programinės įrangos versija	Tikrinti
09	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne			

Aplinkos apsauga

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisieki su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

„IKEA“ GARANTIJA

Cik ilgi IKEA garantija ir spėk?

Ši garantija ir spėk 5 gadus nuo originali jūsu ierices iegādes brīža IKEA veikalā. Nepieciešams oriģinālais pirkuma čeks kā pirkuma pierādījums. Ja garantijas laikā tiek veikti kādi remontdarbi, tas nepagarina ierices garantijas laiku.

Kas atliks techninį aptarnavimą?

Techninį aptarnavimą atliks arba pats „IKEA“ techninio aptarnavimo paslaugų teikėjas, arba įgaliotųjų techninio aptarnavimo partnerių tinklas.

Kam galioja ši garantija?

Ši garantija galioja prietaiso gedimams, atsiradusiems dėl konstrukcijos arba medžiagų defektų; garantija įsigalioja nuo gaminio pirkimo iš „IKEA“ datos. Ši garantija galioja tik tuo atveju, jeigu gaminiai naudojami namų ūkyje. Išimtyis išdėstytos skyriuje „Kam negalioja ši garantija?“. Garantinio laikotarpio metu bus

padengiamos išlaidos už gedimo pataisymą, pavyzdžiui, remontą, dalis, darbą ir kelionės išlaidas, su sąlyga, kad prietaisas bus prieinamas remontui be ypatingų išlaidų. Šiomis sąlygomis galioja ES direktyvos (Nr. 99/44/EG) ir atitinkami vietos reglamentai. Pakeistos sugedę dalys tampa „IKEA“ nuosavybe.

Ką „IKEA“ darys, kad išspręstų problemą?

Paskirtasis „IKEA“ techninio aptarnavimo paslaugų teikėjas patikrins gaminį ir savo paties nuožiūra nuspręs, ar jam galioja ši garantija. Jeigu „IKEA“ techninio aptarnavimo paslaugų teikėjas nusprendžia, kad garantija galioja, jis, vadovaudamasis savo techninio aptarnavimo paslaugų teikimo procedūra, pats, savo nuožiūra, sugedusį gaminį arba pataiso, arba pakeičia jį tokiu pačiu ar panašiu gaminiu.

Kam ši garantija netaikoma?

- Esant įprastam nusidėvėjimui.

- Tyčinės žalos arba žalos dėl neatsargumo atveju; žalai, kurios priežastys – nesivadovavimas naudojimo instrukcija, netinkamas montavimas arba prijungimas prie netinkamos įtampos elektros lizdo; žalai, kurios priežastys – cheminė arba elektrocheminė reakcija, rūdys, korozija arba vandens padarytai žalai, įskaitant, bet neapsiribojant žala dėl per didelio kalkių kiekio vandentiekyje; žalai dėl anomalių aplinkos sąlygų.
- Sunaudojamos keičiamosios dalims, įskaitant maitinimo elementus ir lemputes.
- Nefunkcinėms ir dekoratyvinėms dalims, kurios neturi įtakos įprastam prietaiso naudojimui, įskaitant bet kokius įbrėžimus ir galimą spalvų pasikeitimą.
- Netyčinei žalai, padarytai pašaliniais daiktais arba medžiagomis, valant arba atkremšant filtrus, kanalizacijos sistemas arba skalbimo/plovimo priemonių stalčius.
- Žalai, padarytai šioms dalims: keraminiam stiklui, priedams, indų ir stalo reikmenų krepšiams, vandens tiekimo ir kanalizacijos vamzdžiams, lemputėms ir lempučių gaubtams, ekranams, rankenėlėms, aptaisams ir aptaisų dalims (nebent galima būtų įrodyti, kad tokią žalą sukėlė gamybos defektai).
- Tais atvejais, kai meistro apsilankymo metu gedimo rasti nepavyko.
- Tais atvejais, kai remontą atliko ne įgaliotieji techninio aptarnavimo paslaugų teikėjai ir (arba) ne partneris, sudaręs sutartį su įgaliotąja techninio aptarnavimo tarnyba, arba tuo atveju, jeigu buvo naudotos ne originalios dalys.
- Remonto darbams atlikus netinkamą montavimą arba sumontavus ne pagal specifikaciją.
- Naudojus prietaisą ne namų ūkio aplinkoje, t. y. naudojus profesionaliems darbams.
- Žalai, padarytai pervežant. Jeigu klientas veža gaminį į savo namus arba kitu adresu, „IKEA“ nėra atsakinga už žalą, kuri gali kilti transportavimo metu. Visgi, jeigu gaminį kliento pristatymo adresu veža

„IKEA“, tuomet už šio pristatymo metu gaminiui padarytą žalą atlyginama pagal šią garantiją.

- Išlaidoms už pradinį „IKEA“ prietaiso įrengimą. Visgi jeigu prietaisą pagal šios garantijos sąlygas taiso arba keičia „IKEA“ techninio aptarnavimo paslaugų teikėjas arba jo įgaliotasis techninio aptarnavimo paslaugų teikimo partneris, techninio aptarnavimo paslaugų teikėjas arba jo įgaliotasis techninio aptarnavimo paslaugų teikimo partneris iš naujo įrengia prietaisą arba, jeigu reikia, įrengia pakeistą naują prietaisą.

Šis apribojimas negalioja nepriekaištingam darbui, atliktam kvalifikuoto specialisto, naudojusio savo originalias dalis, siekusio, kad prietaisas atitiktų kitos ES šalies techninių saugos specifikacijų reikalavimus.

Šalies įstatymų galiojimas

„IKEA“ garantija suteikia jums ypatingų juridinių teisių, kurios apima arba viršija vietos reikalavimus. Visgi šios sąlygos jokiais būdais neapriboja vartotojų teisių, išdėstytų nacionalinės teisės aktuose.

Galiojimo vieta

Prietaisams, įsigytiems vienoje ES šalyje ir pervežtoms į kitą ES šalį, paslaugos teikiamos pagal įprastą, toje kitoje šalyje galiojančias garantines sąlygas.

Įsipareigojimas teikti paslaugas pagal garantiją vykdomas tik tuo atveju, jeigu prietaisas atitinka ir yra įrengtas pagal:

- technines šalies, kurioje pateikiama garantinė pretenzija, specifikacijas;
- montavimo instrukciją ir vartotojo vadove pateiktą saugos informaciją.

Pogarantinis „IKEA“ prietaisų techninis aptarnavimas:

Nesivaržydami kreipkitės į „IKEA“ pogarantinio techninio aptarnavimo tarnybą, norėdami:

1. pateikti techninio aptarnavimo užklausą pagal šią garantiją;
2. prašyti paaiškinti, kaip įmontuoti „IKEA“ prietaisą numatytuose „IKEA“ virtuvės

balduose. Tarnyba neteiks paaiškinimų, susijusių su:

- bendruoju „IKEA“ virtuvės baldų montavimu;
- prijungimu prie elektros tinklo (jeigu gaminys pateikiamas be elektros kištuko ir maitinimo kabelio), vandentiekio ir dujotiekio, nes šiuos darbus privalo atlikti įgaliotasis techninio aptarnavimo specialistas.

3. prašyti paaiškinti „IKEA“ prietaiso vartotojo vadovo turinį ir jo technines savybes.

Norėdami, kad mes užtikrintume jums geriausią pagalbą, prieš kreipdamiesi į mus, atidžiai perskaitykite montavimo instrukciją ir (arba) šios informacinės knygelės vartotojo vadovo skyrių.

Kaip susisiekti su mumis, jeigu jums reikia mūsų techninio aptarnavimo paslaugos?



Visą „IKEA“ paskirtųjų kontaktų ir atitinkamų tarptautinių telefonų numerių sąrašą rasite paskutiniame šio vartotojo vadovo puslapyje.

- i** Norint, kad paslaugos būtų teikiamos greičiau, rekomenduojame skambinti specialiais, šio vartotojo vadovo pabaigoje nurodytais telefonų numeriais. Prireikus pagalbos, visada skambinkite numeriais, kurių sąrašas pateiktas konkretaus prietaiso informacinės knygelės pabaigoje. Prieš mums skambindami, pasitikrinkite, ar po ranka turite prietaiso, dėl kurio reikalinga pagalba, IKEA prekės numerį (8 skaitmenų kodas) ir serijos numerį (8 skaitmenų kodas, nurodytas techninių duomenų plokštelėje).

- i** **IŠSAUGOKITE PIRKIMO ČEKĮ!** Tai jūsų pirkimo įrodymas, kurio reikia, norint, kad galiotų ši garantija. Atkreipkite dėmesį, kad perkant prietaisus, čekyje taip pat būna įrašytas kiekvienos „IKEA“ prekės pavadinimas ir numeris (8 skaitmenų kodas).

Reikia papildomos pagalbos?

Jeigu turėtumėte kokių nors papildomų klausimų, nesusijusių su pogarantiniais prietaisų aptarnavimu, skambinkite mūsų artimiausios „IKEA“ parduotuvės pagalbos telefono linija. Prieš kreipiantis į mus, rekomenduojame atidžiai perskaityti prietaiso dokumentaciją.

Obsah

Bezpečnostní informace	134	Tipy a rady	154
Bezpečnostní pokyny	137	Čištění a údržba	157
Instalace	140	Odstraňování závad	158
Popis spotřebiče	141	Technické údaje	160
Ovládací panel	141	Energetická účinnost	160
Před prvním použitím	142	Struktura nabídky	161
Denní používání	143	Poznámky k ochraně životního prostředí	161
Funkce hodin	150	ZÁRUKA IKEA - ČESKÁ REPUBLIKA	162
Použití příslušenství	152		
Doplňkové funkce	153		

Změny vyhrazeny.

Bezpečnostní informace

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před jakoukoliv údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Je-li spotřebič prázdný, nezapínejte ho. Kovové součásti uvnitř trouby mohou způsobit elektrický oblouk.

- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Jsou-li poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí se spotřebič používat, dokud jej neopraví kompetentní osoba.
- Opravy či údržbu, které zahrnují sejmutí krytu chránícího před vystavením mikrovlnné energii, může provádět pouze kvalifikovaná osoba.
- Tekutiny a další potraviny neohřívejte v uzavřených nádobách. Mohly by vybuchnout.
- Pro přípravu pokrmů a nápojů v mikrovlnné troubě nesmí být použity kovové nádoby. Tento požadavek neplatí, pokud výrobce stanoví velikost a tvar kovových nádob, které jsou vhodné pro přípravu v mikrovlnné troubě.
- Používejte pouze nádobí vhodné k použití v mikrovlnných troubách.
- Při ohřívání potravin v plastových či papírových nádobách sledujte spotřebič z důvodu jejich možného vznícení.
- Spotřebič je určen k ohřívání potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřívání zahřívacích podložek, pantoflů, houbiček, vlhkých hadrů a podobných předmětů může vést k poranění, vznícení nebo požáru.
- Uvolňuje-li se ze spotřebiče kouř, vypněte jej nebo vypojte ze zásuvky a dvířka nechte zavřená, aby se případné plameny udusily.
- Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může mít za následek zpožděný eruptivní var. Při manipulaci s nádobou je třeba dbát opatrnosti.
- Obsah kojeneckých lahví a skleniček s dětskou výživou by měl být před konzumací zamíchán nebo protřepán a ověřena jeho teplota, aby nedošlo k popálení.

- Vajíčka ve skořápce a celá vajíčka vařená natvrdo by se neměla ve spotřebiči ohřívat, protože mohou explodovat, a to i po dokončení mikrovlnného ohřevu.
- Spotřebič je nutné pravidelně čistit a odstraňovat jakékoliv zbytky potravin.
- Nebudete-li udržovat spotřebič čistý, může to vést k poškození povrchu, které by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a vést k nebezpečným situacím.

Bezpečnostní pokyny

Instalace

⚠ VAROVÁNÍ! Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	444 (460) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	455 mm
Výška zadní části spotřebiče	440 mm

Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	882 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor se nachází na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	3.5x25 mm

Připojení k elektrické síti

⚠ VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.

- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí být vybavena izolačním zařízením, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty nejméně 3 mm.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používejte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumistujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavými.
- Mikrovlnnou funkci nepoužívejte k přehřátí spotřebiče.



VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

Použití



VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.

Čištění a údržba

⚠ VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skla.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Dbejte na to, aby vnitřek spotřebiče a dvířka byly po každém použití vytřeny dosucha. Pára, která se tvoří během provozu spotřebiče, se sráží na stěnách vnitřku spotřebiče a může způsobovat korozi.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou při chodu mikrovlnné funkce způsobit požár a elektrický oblouk.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

Používání skleněného nádobí

Nebudete-li manipulaci se skleněným nádobím věnovat dostatečnou péči, může se rozbít, rozlomit, prasknout nebo silně poškrábat.

- Vyvarujte se polítí skleněného nádobí studenou vodou či jinou studenou tekutinou, protože náhlý pokles teploty může způsobit okamžité prasknutí skla. Kousky rozbitého skla mohou být extrémně ostré a obtížně se hledají.
- Nepokládejte horké skleněné nádobí na mokrý či chladný povrch, přímo na desku kuchyňské linky nebo kovový povrch, ani do dřezu; stejně tak s horkým skleněným nádobím nemanipulujte pomocí mokré utěrky.
- Nepoužívejte a neopravujte rozbité, popraskané či silně poškrábané skleněné nádobí.

- Skleněné nádobí nepouštějte z výšky, vyvarujte se nárazů do tvrdých předmětů a neklepejte do něj kuchyňským náčiním.
- Neohřívajte v mikrovlnné troubě prázdné nebo téměř prázdné skleněné nádobí a vyvarujte se přehřátí oleje nebo másla (použijte minimální dobu přípravy).

Horké skleněné nádobí nechte zchladnout na chladicím roštu, kuchyňské chňapce nebo suché utěrce. Před mytím nebo vložením do chladničky či mrazničky se ujistěte, že je skleněné nádobí dostatečně chladné.

S horkým skleněným nádobím (včetně nádobí se silikonovými prvky pro úchop) manipulujte pouze pomocí suchých kuchyňských chňapek.

Vyvarujte se chybného použití mikrovlnné trouby (např. spuštění trouby bez náplně či s minimální náplní).

Vnitřní osvětlení

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

Likvidace

- ⚠ VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dvířka, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

- **Obalový materiál:**
Obalový materiál je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Veškerý obalový materiál zlikvidujte ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

Instalace

- ⚠ VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

Montáž

- i** Při instalaci se řiďte Pokyny k montáži.

Elektrická instalace

- ⚠ VAROVÁNÍ!** Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.
- i** Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Trouba se dodává se síťovým kabelem.

Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

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

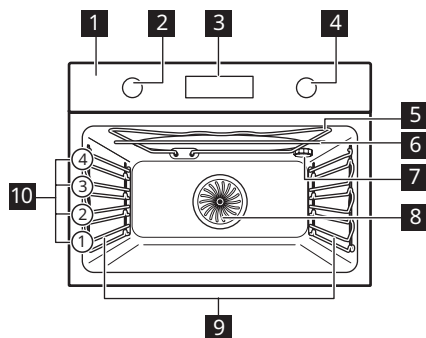
Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Můžete rovněž nahlédnout do tabulky:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm ²)
max. 1 380	3 x 0.75
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1.5

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

Popis spotřebiče

Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečících funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovládací volič
- 5 Topné těleso
- 6 Generátor mikrovln
- 7 Osvětlení
- 8 Ventilátor
- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10 Polohy mřížky

Příslušenství

- **Tvarovaný rošt** x 1
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení** x 1

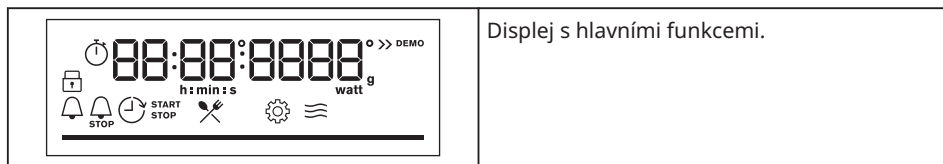
- Pro koláče a sušenky.
- **Skleněný talíř mikrovlnné trouby** x 1
Pro podporu režimu mikrovlnné trouby.

Ovládací panel

Přehled ovládacího panelu

				OK		
Časovač	Rychlé zahřátí	Osvětlení	Mikrovlnný výkon	Potvrzení nastavení	Stiskněte	Otočte ovladačem
K zapnutí spotřebiče zvolte pečící funkci.						
Troubu vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnutí spotřebiče.						

Displej



Ukazatele na displeji

Základní ukazatele			
 Zámek	 Podporované Vaření	 Nastavení	 Ukazatel funkce mikrovln
Ukazatele časovače			
 Minutka	 Čas ukončení	 Časový odklad	 Časovač
<p>Stavová lišta – pro teplotu nebo čas. Když trouba dosáhne nastavené teploty, celý panel svítí červeně.</p>			

Před prvním použitím

VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

První čištění

Před prvním použitím vyčistěte prázdný spotřebič a nastavte čas:			
			 00:00 Nastavte čas. Stiskněte tlačítko OK.

První přehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.	
<p>Krok 1</p>	<p>Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.</p>



Před prvním použitím prázdnou troubu předehejte.

Krok 2	Nastavte maximální teplotu pro funkci . Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
Krok 3	Nastavte maximální teplotu pro funkci . Nechte troubu pracovat 15 minut.
<p>i. Během přehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.</p>	

Denní používání



VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Jak nastavit: Pečicí funkce

Krok 1	Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí a výběrem.
Krok 2	Nastavte teplotu otočením ovladače. Stiskněte tlačítko OK .
<p> – stisknutím a podržením funkci zapnete: Rychlé zahřátí. U některých funkcí trouby není k dispozici.</p>	

Jak nastavit: Funkce mikrovlnné trouby




Krok 1	Vyjměte veškeré příslušenství. Vložte do mikrovlnné trouby skleněný talíř. Jídlo položte na skleněný talíř mikrovlnné trouby.
Krok 2	Otočte ovladač pečicích funkcí a zvolte funkci: .
Krok 3	Stiskněte: OK pro spuštění s výchozím nastavením. Na displeji se zobrazí: délka trvání a mikrovlnný výkon.
Krok 4	Otočením ovládacího knoflíku nastavte délku trvání. Stiskněte: OK .
Krok 5	Stiskněte: . Otočením ovladače upravte mikrovlnný výkon. Stiskněte: OK
Krok 6	Spotřebič vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.
<p>Během přípravy pokrmu můžete upravovat nastavení.</p>	

Maximální délka mikrovlnných funkcí závisí na nastaveném mikrovlnném výkonu:




MIKROVLNNÝ VÝKON W	MAXIMÁLNÍ ČAS min
100 - 600	59:55
>600	7








- i** Otevřením dvířek se funkce mikrovln vypne. Chcete-li ji opět spustit, zavřete dvířka. Stiskněte tlačítko **OK**.

Jak nastavit: Kombinované mikrovlnné funkce

Krok 1	Vyjměte veškeré příslušenství. Vložte do mikrovlnné trouby skleněný talíř. Jídlo položte na skleněný talíř mikrovlnné trouby.
Krok 2	Otočte ovladač pečících funkcí a zvolte funkci:   . Na displeji se zobrazí: teplota a mikrovlnný výkon.
Krok 3	Otočením ovladače upravte teplotu.
Krok 4	Stiskněte:  .
Krok 5	Otočením ovladače upravte mikrovlnný výkon. Stiskněte: OK .
Krok 6	Stiskněte: OK pro spuštění funkce.
Krok 7	Spotřebič vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto.
Během přípravy pokrmu můžete upravovat nastavení. Otočením ovladače upravte délku trvání a stiskněte: OK .	

Pečící funkce

Pečící funkce	Použití
 Pravý horký vzduch	K pečení jídla na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
 Horní/spodní ohřev	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.







Pečící funkce	Použití
 Pizza	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Turbo gril + MV	K pečení velkých kusů masa na jedné úrovni. K přípravě zapékaných jídel a k dopékání. Funkce se zvýšením výkonu MW, rozsah výkonu: 100–600 W.
 Pravý horký vzduch + MV	Pečení v jedné poloze roštu. Funkce se zvýšením výkonu MW, rozsah výkonu: 100–600 W.
 Rozmrazování	Rozmrazování masa, ryb, dortů, rozsah výkonu: 100–200 W
 Ohřívání	Ohřev hotových pokrmů a choulostivých potravin, rozsah výkonu: 300–700 W
 Mikrovlnná trouba	Ohřev, vaření, rozsah výkonu: 100–1000 W
 Nabídka	Otevření nabídky: Podporované Vaření, Nastavení.

Jak nastavit: Podporované Vaření

Podnabídka Podporované Vaření se skládá ze sady dalších funkcí a pokrmů s doporučenými pečícími funkcemi, teplotami a časy. Pomocí této funkce můžete rychle připravit pokrm s výchozím nastavením. Během přípravy můžete také upravit čas a teplotu.





Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.

U některých pokrmů můžete také péct pomocí:	<ul style="list-style-type: none"> • Automatická váha
---	--

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
 	 	 P1 - P...	 OK

Otevřete nabídku.	Zvolte Podporované Vaření. Stiskněte OK.	Zvolte pokrm. Stiskněte tlačítko OK.	Vložte jídlo do trouby. Potvrďte nastavení.
-------------------	--	--------------------------------------	---

Podporované Vaření

Legenda	
	Automatická váha k dispozici.
	Funkce s mikrovlnným výkonem. Používejte příslušenství vhodné do mikrovlnné trouby.
	Před započetím pečení spotřebič předehejte.
	Poloha roštu.















Na displeji se zobrazí **F** a číslo funkce, kterou můžete zkontrolovat v tabulce.



















	Pečicí funkce	Použití
1	Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
2	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
3	Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
4	Horní/spodní ohřev + MV	Pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Funkce se zvýšením výkonu MW, rozsah výkonu: 100–600 W.
5	Gril + MV	K pečení pokrmů s kratší dobou přípravy a současnému opékání. Funkce se zvýšením výkonu MW, rozsah výkonu: 100–600 W.

Na displeji se zobrazí **P** a číslo pokrmu, které můžete zkontrolovat v tabulce.

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
1	Hovězí pečeně, nepropečená	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	☐ 1; plech na pečení Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
2	Hovězí pečeně, středně propečená		
3	Hovězí pečeně, dobře propečená		
4	Steak, středně propečený	180 - 220 g na kus; 3 cm silné plátky	☐☐ 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
5	Hovězí pečeně / dušená (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)	1.5 - 2 kg	☐☐ 1; pečicí mísa na tvarovaném roštu
6	Hovězí pečeně, nepropečená (nízkoteplotní pečení)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	☐ 1; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
7	Hovězí pečeně, středně propečená (nízkoteplotní pečení)		
8	Hovězí pečeně, dobře propečená (nízkoteplotní pečení)		
9	Filet, nepropečený (nízkoteplotní pečení)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	☐ 1; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
10	Filet, středně propečený (nízkoteplotní pečení)		
11	Filet, propečený (nízkoteplotní pečení)		
12	Telecí pečeně (např. plecko)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm silné kusy	☐☐ 1; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
13	Pečeně z vepřové krkovice nebo plecka	1.5 kg	  1; keramický nebo skleněný hrnec na tvarovaném roštu, vhodný do mikrovlnné trouby Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení maso obraťte.
14	Trhané vepřové (nízkoteplotní pečení)	1.5 - 2 kg	 1; plech na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
15	Kýta, čerstvá	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	 1; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.
16	Vepřová žebírka	2 - 3 kg; použijte syrová, 2-3 cm tenká vepřová žebírka	 2; hluboký pekáč Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.
17	Jehněčí stehno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm silných kusů	 1; pečicí mísa na plechu na pečení Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
18	Celé kuře	1 - 1.5kg; čerstvá	  1; keramický nebo skleněný hrnec na tvarovaném roštu, vhodný do mikrovlnné trouby Použijte své oblíbené koření. Položte kuře přední stranou dolů a po polovině doby pečení jej obraťte.
19	Půlka kuřete	0.5 - 0.8 kg	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření.
20	Kuřecí prsa	180 - 200 g na kus	  1; zapékací mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
21	Kuřecí stehna, čerstvá	250 - 400 g	 2; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
22	Kachna, celá	1.5 - 2.5 kg	  1; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.


	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
23	Husa, hrudí	1kg	  1; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení husu obraťte.
24	Sekaná	1 kg	 1; tvarovaný rošt Použijte své oblíbené koření.
25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	 1; plech na pečení Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky.
26	Rybí filé	-	  2; zapékací mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.
27	Tvarohový koláč	-	 1;  28cm rozkládací forma na pečení na tvarovaném roštu
28	Jablečný koláč	-	 2; plech na pečení
29	Jablečný koláč	-	 1; forma na koláč na tvarovaném roštu
30	Jablečný koláč	-	 1;  22cm forma na koláč na tvarovaném roštu
31	Brownies - čokoládové sušenky	2 kg těsta	 2; hluboký pekáč
32	Čokoládové muffiny	-	 2; plech na muffiny na tvarovaném roštu
33	Biskupský chlebiček	-	 1; forma na biskupský chlebiček na tvarovaném roštu
34	Pečené brambory	1 kg	 1; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
35	Americké brambory	1 kg	 2; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky.
36	Grilovaná zelenina	1 - 1.5 kg	 2; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
37	Krokety, zmražené	0.5 kg	2; plech na pečení
38	Brambory, zmražené	0.75 kg	2; plech na pečení
39	Maso / zeleninové lasagne, které není třeba předvařovat	1 - 1.5 kg	; 1; keramický nebo skleněný hrnec na tvarovaném roštu, vhodný do mikrovlnné trouby
40	Zapečené brambory (surové brambory)	1.1 kg	; 2; keramický nebo skleněný hrnec na tvarovaném roštu, vhodný do mikrovlnné trouby Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
41	Čerstvá pizza, tenká	-	1; plech na pečení vyložený pečicím papírem
42	Čerstvá pizza, silná	-	1; plech na pečení vyložený pečicím papírem
43	Slaný koláč	-	1; forma na pečení na tvarovaném roštu
44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0.8 kg	1; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
45	Celozrnný/žitný/tmavý chléb ve formě na biskupský chlebiček	1 kg	1; plech na pečení vyložený pečicím papírem / tvarovaný rošt

Funkce hodin

Funkce hodin







Funkce hodiny	Použití
 Minutka	Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.
 Čas pečení	Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne.
 Časový odklad	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.








Funkce hodiny	Použití
 Časovač	Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Pro zapnutí a vypnutí Časovač zvolte: Nabídka, Nastavení.

Funkce hodin jsou k dispozici pouze pro: Pravý horký vzduch, Horní/spodní ohřev, Turbo gril, Pizza, Turbo gril + MV, Pravý horký vzduch + MV.

Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
 		
Pro změnu denního času otevřete nabídku a zvolte Nastavení, Denní čas. Viz kapitulu „Struktura nabídky“.	Nastavte hodiny.	Stiskněte: OK.

Jak nastavit: Minutka			
Krok 1	Na displeji se zobrazí: 0:00 	Krok 2	Krok 3
			
Stiskněte:  .	Nastavte Minutka	Stiskněte: OK.	 Časovač začne okamžitě odpočítávat.

Jak nastavit: Čas pečení				
Krok 1	Krok 2	Na displeji se zobrazí: 0:00  STOP	Krok 3	Krok 4
				
Zvolte pečící funkci a nastavte teplotu.	Opakovaně stiskněte:  .	Nastavte dobu přípravy.	Stiskněte: OK.	 Časovač začne okamžitě odpočítávat.

Jak nastavit: Časový odklad

Krok 1	Krok 2		Krok 3	Krok 4		Krok 5	Krok 6
		Na displeji se zobrazí: denní čas			Na displeji se zobrazí: --:--		
Zvolte pečicí funkci.	Opakovaně tiskněte: 	 ZAPNOUT	Nastavte čas spuštění.	Stiskněte: OK.	 VYPNOUT	Nastavte čas ukončení.	Stiskněte: OK.

 Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

Použití příslušenství

 **VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

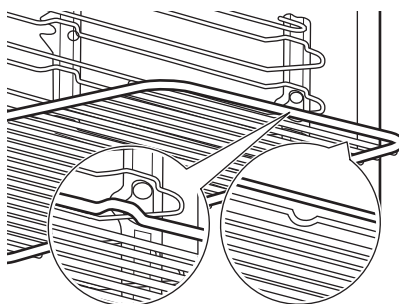
Vkládání příslušenství

Používejte výhradně vhodné nádoby a materiály. Viz kapitola „Tipy a rady“, Nádobí a

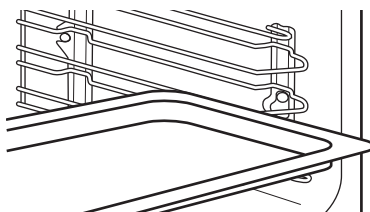
materiály vhodné k použití v mikrovlnné troubě.

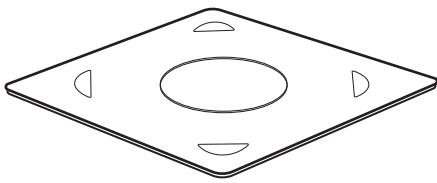
Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Tvarovaný rošt:
Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.




Plech na pečení:
Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



<p>Skleněný talíř mikrovlnné trouby botom: Skleněný talíř mikrovlnné trouby použijte pouze u mikrovlnné funkce. Není vhodná pro kombinované mikrovlnné funkce (např. mikrovlnný gril). Vložte příslušenství na dno vnitřku trouby. Jídlo můžete položit přímo na skleněný talíř mikrovlnné trouby.</p>	
--	---



Doplňkové funkce

Zámek

Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.		
Pokud ji zapnete, když spotřebič pracuje, nastavená příprava jídla bude pokračovat a ovládací panel bude zablokovaný. Pokud ji zapnete, když je spotřebič vypnutý, spotřebič nepůjde zapnout a ovládací panel bude zablokovaný.		
	[OK] – stisknutím a podržením funkci zapnete. Zazní zvukový signál.	[OK] – stisknutím a podržením funkci vypnete.
[i] 3x [lock] – bliká při zapnutí zámku.		

Automatické vypnutí

Pokud je spuštěna nějaká pečicí funkce a vy nezměníte žádné nastavení, trouba se po určité době z bezpečnostních důvodů vypne.

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

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Časový odklad.

Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

Tipy a rady

Doporučení k pečení



Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Doporučení k mikrovlnné troubě

Jídlo položte na skleněný talíř na dně mikrovlnné trouby.

V polovině doby rozmrazování a pečení jídlo otočte nebo zamíchejte.

Tekuté pokrmy čas od času zamíchejte.

Před servírováním jídlo zamíchejte.

Jídlo při pečení i opakovaném ohřevu zakrývejte.

Vložíte-li do lahve nebo sklenice lžici, teplo se při ohřevu nápojů lépe rozvede.

Potraviny vložte do spotřebiče bez obalu. Balená hotová jídla lze do spotřebiče vložit pouze tehdy, pokud lze obal bezpečně použít v mikrovlnné troubě (zkontrolujte údaje na obalu).

Příprava pokrmů v mikrovlnné troubě

Jídlo připravujte zakryté. Chcete-li uchovat kůrčičku, připravujte pokrm nezakrytý.

Nepřevařte potraviny nastavením příliš vysokého výkonu a příliš dlouhého času.

Potraviny by mohly vyschnout, spálit se nebo způsobit požár.

Nádobí a materiály vhodné do mikrovlnné trouby

V mikrovlnné troubě používejte výhradně vhodné nádobí a materiály. Řiďte se údaji v tabulce níže.

Před použitím ověřte technické údaje nádobí/materiálu.

Ve spotřebiči nepřipravujte vejce ve skořápkách a šneky, protože mohou prasknout. Před opětovným ohřevem smaženého vejce propíchněte žloutek.

Potraviny se slupkou před vařením několikrát propíchněte.

Zeleninu rozřízněte na podobně velké kusy.

Po vypnutí spotřebiče jídlo vyjměte a nechte ho několik minut odstat, aby se teplo rovnoměrně rozvedlo.

Rozmrazování v mikrovlnné troubě

Rozbalené zmražené potraviny umístěte na malý obrácený talíř pod který vložíte nádobku nebo na rozmrazovací rošt či plastové síto, aby při rozmrazování mohla odtékat tekutina.



Rozmrazené kousky následně odeberte.

Chcete-li ovoce a zeleninu vařit, aniž byste je rozmrazili, můžete použít vyšší mikrovlnný výkon.

Nádobí/materiál			
Žáruvzdorné sklo a porcelán bez kovových dílů	✓	✓	✓
Nežáruvzdorné sklo a porcelán bez stříbrných, zlatých, platino- vých nebo jiných kovových de- korací	✓	x	x
Sklo a sklokeramika z ohni- vzdorného a mrazuvzdorného materiálu	✓	✓	✓
Žáruvzdorná keramika a kame- nina bez skleněných nebo kovo- vých částí a bez glazury s obsa- hem kovu	✓	✓	✓
Keramika, porcelán a kamenina s neglazovaným dnem nebo s malými dírkami, např. na ru- kojetích	x	x	x
Plast, žáruvzdorný do 200 °C	✓	✓	x
Karton, papír	✓	x	x
Potravinová fólie	✓	x	x
Potravinová fólie pro mikrovln- nou přípravu	✓	✓	x
Pečicí nádoby vyrobené z kovu, např. smalt, litina	x	x	x
Formy na pečení, černě lakova- né nebo se silikonovou vrstvou	x	x	x
Plech na pečení	x	x	x
Tvarovaný rošt	x	x	✓
Skleněný talíř mikrovlnné trou- by	✓	✓	x
Nádoby do mikrovlnné trouby, například pražičí pánvička	x	✓	x





Doporučená nastavení výkonu pro různé druhy pokrmů

Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

700-1000 W	
 Osmažení na začátku přípravy jídla	 Ohřev tekutin

500-600 W				
 Příprava zeleniny	 Vaření pokrmů z vajec	 Pomalu dušené pokrmy	 Ohřívání jídel na jeden talíř	 Rozmrazování a ohřívání mražených jídel

300-400 W				
 Rozpouštění sýrů, čokolády, másla	 Dušení rýže	 Ohřívání dětské výživy	 Vaření/ohřívání choulostivých potravin	 Další vaření

100-200 W			
 Rozmrazování chleba	 Rozmrazování ovoce a koláčů	 Rozmrazování sýrů, smetany, másla	 Rozmrazování masa, ryb

Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60705.

Funkce mikrovlnné trouby

Použijte tvarovaný rošt, není-li uvedeno jinak.

Potraviny	Výkon W	Množství kg	Poloha roštu	Čas min	Poznámky
Piškotový koláč	600	0.475	Spodní	8 - 9	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.
Sekaná	400	0.9	1	25 - 27	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.
Vaječný krém	500	1	2	30 - 33	-
Rozmrazování masa	100	0.5	1	15	V polovině přípravy maso obraťte.

Kombinovaná mikrovlnná funkce


Použijte tvarovaný rošt.


Potraviný	Funkce	Výkon W	Teplota °C	Poloha ro- štu	Čas min	Poznámky
Dort, 0,7 kg	Horní/spodní ohřev + MV	100	200	2	23 - 27	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.
Zapečené brambory, 1,1 kg	Pravý horký vzduch + MV	300	180	2	38 - 42	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.
Kuře, 1,1 kg	Turbo gril + MV	400	230	1	35 - 40	Vložte maso do kulaté skleněné nádoby a v polovině přípravy ho obraťte.


Čištění a údržba

⚠ VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Poznámky k čištění

 <p>Čistící prostředky</p>	Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
	Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

 <p>Každodenní použití</p>	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Strop vnitřku spotřebiče důkladně očistěte od zbytků jídla a mastnoty.
	Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

 <p>Příslušenství</p>	Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.
	Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
Krok 2	Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.	
Krok 3	Odtáhněte přední konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny.	
Krok 4	Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchyty.	
Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.		

Jak vyměnit: Osvětlení

VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo k připálení mastnoty.

Před výměnou osvětlení:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka


Krok 1	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
Krok 2	Skleněný kryt vyčistěte.
Krok 3	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
Krok 4	Nasadte skleněný kryt.

Odstraňování závad


VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Co dělat, když...

Ve všech případech, které nejsou v této tabulce zahrnuty, se obraťte na autorizované servisní středisko.

 Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Spotřebič se neohřívá.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Spotřebič se neohřívá.	Není spálená pojistka.
Spotřebič se neohřívá.	Zámek je vypnutý.

 Součásti	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

 Chybové kódy	
Na displeji se zobrazuje...	Zkontrolujte, zda...
00:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
--- °C	Dvířka spotřebiče jsou zavřená. Troubu vypněte a zapněte a znovu nastavte mikrovlnnou funkci.
Pokud se na displeji zspotřebič obrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte troubu vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.	

Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:	
Model (Mod.)
Výrobní číslo (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

Technické údaje

Technické údaje

Rozměry (vnitřní)	Šířka Výška Hloubka	480 mm 217 mm 411 mm
Využitelný objem	43 l	
Plocha plechu na pečení	1438 cm ²	
Horní topný článek	- W	
Dolní topný článek	1000 W	
Gril	1900 W	
Okruh	1650 W	
Celkový jmenovitý výkon	3000 W	
Napětí	220 - 240 V	
Frekvence	50 Hz	
Počet funkcí	9	

Energetická účinnost

Úspora energie

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby (avšak pouze pokud používáte jinou než mikrovlnnou funkci trouby).

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením



Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Struktura nabídky

Nabídka

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
				
☰ - zvolte pro zadání Nabídka.	Vyberte funkci ze struktury Nabídka a stiskněte OK.	Zvolte nastavení.	OK - stisknutím potvrďte nastavení.	Upravte hodnotu a stiskněte OK.
Otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.				


Nabídka struktura


Podporované Vaření 	Nastavení 
--	---

Nastavení

01	Denní čas	Změnit	02	Displej jas	1 - 5
03	Tóny tlačítek	1 - Pípnutí 2 - Cvaknutí 3 - Zvuk vypnutý	04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05	Časovač	Zap/Vyp	06	Osvětlení	Zap/Vyp
07	Režim demo	Aktivační kód: 2468	08	Verze software	Kontrola
09	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne			

Poznámky k ochraně životního prostředí

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným

symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebiči odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

ZÁRUKA IKEA - ČESKÁ REPUBLIKA

Jak dlouho záruka IKEA platí?

Tato záruka platí 5 let od původního data zakoupení spotřebiče v IKEA. Jako doklad o koupi se vyžaduje originální účtenka. Jestliže se v době záruky provádí servisní oprava, tato činnost neprodlužuje záruční dobu na spotřebič.

Kdo provádí servisní službu?

Poskytovatel servisu IKEA zajišťuje servisní službu prostřednictvím svých vlastních servisních provozů nebo sítě autorizovaných servisních partnerů.

Čeho se záruka týká?

Záruka se týká závad spotřebiče, který byly způsobené vadnou konstrukcí nebo vadným materiálem po datu zakoupení v IKEA. Tato záruka se vztahuje pouze na domácí používání. Výjimky jsou uvedené v části "Na co se nevztahuje záruka?". Během záruční doby se záruka vztahuje na náklady k odstranění závady, např. opravu, díly, práci a cestu pracovníka za předpokladu, že je tento spotřebič dostupný pro opravu bez zvláštních nákladů a že závada byla způsobena vadnou konstrukcí nebo vadným materiálem, na které se vztahuje záruka. Za těchto podmínek se uplatňují směrnice EU (č. 99/44/ES) a příslušné místní předpisy. Vyměněné díly se stávají majetkem IKEA.

Jak bude IKEA při odstranění závady postupovat?

Určený poskytovatel servisu IKEA prozkoumá výrobek a dle svého vlastního uvážení rozhodne, zda se na něj vztahuje tato záruka. Jestliže rozhodne, že záruka platí, poskytovatel servisu IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner prostřednictvím svých vlastních servisních provozů dle vlastního uvážení buď vadný výrobek opraví, nebo ho vymění za stejný nebo srovnatelný výrobek.

Na co se nevztahuje záruka?

- Na normální opotřebení a odření.

- Na poškození způsobené úmyslně nebo nedbalostí, nedodržením návodu k použití, nesprávnou instalací nebo připojením k nesprávnému napětí, poškození způsobené chemickou nebo elektrochemickou reakcí, rží, korozí nebo vodou včetně, ale nikoli výhradně omezené na nadměrné množství vápence v přiváděné vodě, poškození způsobené abnormálními podmínkami okolního prostředí.
- Na spotřební materiál včetně baterií a žárovek.
- Na nefunkční a ozdobné části, který nemají vliv na normální používání spotřebiče včetně jakéhokoli poškrábání a možných rozdílů v barvě.
- Na náhodné poškození způsobené cizími předměty nebo látkami a čištěním nebo uvolněním filtrů, vypouštěcích systémů nebo zásuvek na čisticí prostředek.
- Na poškození následujících dílů: keramického skla, příslušenství, košů na nádobí a příbory, přívodní a vypouštěcí trubky, těsnění, žárovky a kryty žárovek, filtry, ovladače, opláštění a jeho části. S výjimkou případů, kdy lze prokázat, že tato poškození byla způsobena vadnou výrobou.
- Na případy, kdy technik při své návštěvě nenalezl žádnou závadu.
- Na opravy, které neprováděli naši k tomu určený poskytovatelé služeb a/nebo autorizovaní smluvní servisní partneři, nebo na opravy, při nichž nebyly použity originální náhradní díly.
- Na opravy způsobené instalací, která není správná, nebo neodpovídá technickým údajům.
- Na použití spotřebiče mimo domácnost, tedy k profesionálnímu použití.
- Poškození při dopravě. Jestliže zákazník dopravuje výrobek sám do svého bytu nebo na jinou adresu, neodpovídá společnost IKEA za žádné poškození, ke kterému mohlo při dopravě dojít. Pokud ale dopraví výrobek na uvedenou adresu

zákazníka společnost IKEA, pak je případné poškození při dopravě kryto touto zárukou.

- Náklady na provedení první instalace spotřebiče IKEA Jestliže poskytovatel servisu IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner opraví nebo vymění spotřebič v rámci této záruky, poskytovatel servisu IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner v případě potřeby znovu instalují opravený spotřebič nebo instalují nový spotřebič.

Toto omezení se nevztahuje na práce prováděné bez zjištění závady, které provedl náš vyškolený technik s použitím našich originálních dílů za účelem přizpůsobení spotřebiče technickým bezpečnostním požadavkům v jiné zemi EU.

Uplatnění zákonů dané země

Záruka IKEA Vám poskytuje zvláštní zákonná práva, která pokrývají nebo přesahují všechny místní zákonné požadavky, která se v různých zemích liší.

Rozsah platnosti

Pro spotřebiče, které jsou zakoupeny v jedné zemi EU a převezeny do jiné země EU, budou servisní služby prováděny v rámci záručních podmínek obvyklých v nové zemi. Povinnost provést servisní službu v rámci záruky existuje jen tehdy, pokud:

- je spotřebič v souladu s technickými požadavky země, ve které byl záruční požadavek vznesen, a je podle nich instalován;
- je spotřebič v souladu s návodem k montáži a bezpečnostními informacemi návodu k použití a je podle nich instalován;

Vyhrazený poprodejní servis pro spotřebiče IKEA:

Budeme rádi, když se obrátíte na poprodejní servis IKEA:

1. požadavku v rámci záruky;
2. dotazu na vysvětlení instalace spotřebiče IKEA do určeného kuchyňského nábytku IKEA. Tento servis neposkytuje vysvětlení týkající se:

- celkové instalace kuchyně IKEA;
- připojení k elektrické síti (pokud se spotřebič dodává bez zástrčky a kabelu), vodě a plynu, protože tato připojení má provést autorizovaný servisní technik.

3. dotazu na vysvětlení obsahu návodu k použití a technických parametrů spotřebičů IKEA.

Před zavoláním do servisu si prosím pozorně přečtete návod k montáži a/nebo návod k použití v této příručce, abychom Vám mohli co nejlépe pomoci.

Jak nás najdete, když potřebujete naši servisní službu



Na poslední straně tohoto návodu je uveden úplný seznam určených kontaktních míst IKEA a příslušná vnitrostátní telefonní čísla.

- i** Abychom Vám mohli rychleji pomoci, doporučujeme vždy použít zvláštní telefonní čísla uvedená na konci tohoto návodu. Pokud potřebujete servisní službu, vždy použijte čísla uvedená v příručce k danému spotřebiči. Před zavoláním si ověřte, že máte pro spotřebič, který vyžaduje naši opravu, připravené číslo položky IKEA (kód z 8 číslic) a sériové číslo (kód z 8 číslic, který je uveden na typovém štítku).

- i** **USCHOVEJTE SI ÚČTENKU!** Je to Váš doklad o koupi a je nutný k uplatnění záruky. Všimněte si, že na účtence je uvedeno také číslo položky IKEA (kód z 8 číslic) pro každý zakoupený spotřebič.

Potřebujete jinou pomoc?

V případě všech dalších dotazů, které se netýkají poprodejního servisu nebo vašeho

spotřebiče, se prosím obraťte se na telefonickou službu zákazníkům našeho nejbližšího obchodního domu IKEA. Než se nás obrátíte, přečtete si prosím pozorně dokumentaci ke spotřebiči.

Tartalom

Biztonsági információk	165	Hasznos tanácsok és javaslatok	185
Biztonsági utasítások	168	Ápolás és tisztítás	189
Üzembe helyezés	171	Hibaelhárítás	191
Termékleírás	172	Műszaki adatok	192
Kezelőpanel	172	Energiahatékonyság	193
Az első használat előtt	173	A menü felépítése	193
Napi használat	174	Környezetvédelmi tudnivalók	194
Órafunkciók	182	IKEA GARANCIA	194
Tartozékok használata	183		
További funkciók	185		

A változtatások jogát fenntartjuk.

Biztonsági információk

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.

- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Ne indítsa el a készüléket, ha az üres. A sütőtérben levő fém alkatrészek szikraképződést okozhatnak.

- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A sütőajtó vagy az ajtó tömítések sérülése esetén ne használja a készüléket mindaddig, amíg azt egy hozzáértő személy meg nem javította.
- Kizárólag szakember végezhet bármely olyan javítást, mely a mikrohullámú energia ellen védelmet nyújtó burkolat eltávolításával jár.
- Ne melegítsen folyadékot vagy egyéb élelmiszert lezárt edényben. Ezek ilyenkor felrobbanhatnak.
- Fémből készült étel- és italtároló edények nem használhatók mikrohullámú főzés közben. Ez a szabály nem érvényes akkor, ha a gyártó megadja azon fém tárolóedények méretét és alakját, melyek alkalmasak mikrohullámú főzéshez.
- Csak olyan edényeket használjon, amelyek mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak.
- Ha műanyag-, illetve papírdobozban melegít ételt, a meggyulladás elkerülése érdekében tartsa szemmel a készüléket.
- A készüléket élelmiszerek és italok melegítésére tervezték. Az élelmiszerek vagy ruhaneműk szárítása, valamint a melegítőpárnák, papucskok, szivacsok, nedves konyharuhák és hasonlóak melegítése sérüléshez, felgyulladásához vagy tűzhez vezethet.
- Ha a készülék füstöt bocsát ki, kapcsolja ki, vagy húzza ki a dugót a konnektorból, és tartsa az ajtót zárva, hogy elfojtsa az esetleges lángokat.
- Az italok mikrohullámmal történő melegítése késleltetett robbanásszerű forrást eredményezhet. Ezért óvatosan járjon el az edény kezelésekor.

- A cumis üvegek, valamint a bébiételes üvegek tartalmát fogyasztás előtt fel kell rázni, és az égési sérülések elkerülése érdekében ellenőrizni kell azok hőmérsékletét.
- A friss vagy főtt egész tojás a héjában nem melegíthető a mikrohullámú sütővel, mivel az, akár a melegítést követően is, felrobbanhat.
- A készüléket rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradékokat el kell távolítani.
- A rendszeres tisztítás hiánya a felületek állapotának romlásához vezethet, ami káros befolyással lehet a készülék élettartamára, és veszélyes szituációhoz vezethet.

Biztonsági utasítások

Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS! A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	444 (460) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elejének magassága	455 mm
Készülék hátuljának magassága	440 mm
Készülék elejének szélessége	595 mm
Készülék hátuljának szélessége	559 mm
Készülék mélysége	567 mm
Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtóval	882 mm

Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	3.5x25 mm

Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS! Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.

- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többől eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos berendezésnek kell legyen leválasztó eszköze, amely lehetővé teszi a készüléknek a hálózatról minden póluson történő leválasztását. Az szigetelő eszköz érintkező nyílásszélességének legalább 3 mm-esnek kell lennie.

Használat



FIGYELMEZTETÉS! Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- A készülék előmelegítéséhez ne használja a mikrohullám funkciót.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

Ápolás és tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Minden használat után törölje szárazra a sütőteret és a sütőajtót. A készülék működése során képződött gőz

lecsapódik a sütőtér falain és korróziót okozhat.

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A mikrohullámú funkció működésekor a készülékben maradt zsír vagy étel tüzet és elektromos szikraképződést okozhat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

Üvegedények használata

Az üvegedények figyelmetlen kezelése azok eltörését, csorbulását, megrepedését vagy mély megkarcolódását okozhatja:

- Ügyeljen arra, hogy ne cseppenjen hideg víz vagy egyéb folyadék az üvegedényekre, mert a hirtelen hőmérséklet-változás eltörésüket okozhatja. A törött üvegedény darabjai különösen élesek és nehezen észrevehetőek lehetnek.
- Ne helyezze a forró üvegedényt nedves vagy hideg felületre, közvetlenül a munkafelületre vagy mosogatóba, illetve ne fogja meg a forró üvegedényt nedves ruhával.
- Ne használja és ne próbálja megjavítani a csorbult, repedt vagy mélyen megkarcolódott üvegedényeket.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtse le az üvegedényt, és ne koccintsa kemény tárgyhoz, illetve ne koccintson hozzá másik edényt.
- Üres vagy majdnem üres üvegedényt ne melegítsen mikrohullámú sütőben, illetve ne hevítsen túl olajat vagy vajat a mikrohullámú sütőben (alkalmazza a legrövidebb főzési időtartamot).

A forró üvegedényt hagyja lehűlni egy tartórácon, edényalátéten vagy száraz konyharuhán. Elmosogatás, hűtés vagy fagyasztás előtt győződjön meg róla, hogy az üvegedény megfelelően lehűlt-e.

Száraz edényalátétek/edényfogó kesztyűk hiányában kerülje a forró üvegedények mozgatását (beleértve a szilikon fogófelületekkel ellátott edényeket is).

Kerülje a mikrohullámú sütő helytelen használatát (mint például a sütő étel nélküli vagy kevés behelyezett étellel való járatását).

Belső világítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Vigyázat!
Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

Ártalmatlanítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtót, hogy megakadályozza a gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.
- **Csomagolóanyagok:**
A csomagolóanyag újrahasznosítható. A műanyag alkatrészeket olyan nemzetközi rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.

Üzembe helyezés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Összeszerelés

- i** Az üzembe helyezéshez olvassa el a Szerelési utasításokat.

Elektromos bekötés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Az elektromos üzembe helyezést csak képezített személy végezheti el.

- i** A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a biztonságra vonatkozó fejezetekben található óvintézkedéseket nem tartja be.

A sütőt csak egy tápvezetéssel szállítjuk.

Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok:

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

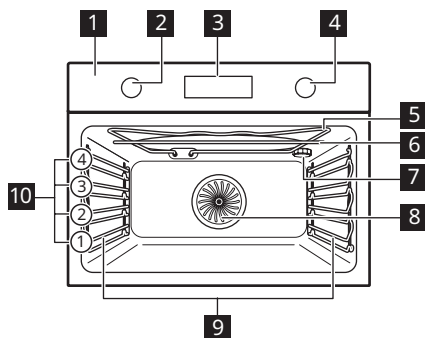
A vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található oszteljesítmény alapján állapítható meg. Az alábbi táblázatból is tájékozódhat:

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

A földelő (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

Termékleírás

Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző
- 4 Vezérlőgomb
- 5 Fűtőbetét
- 6 Mikrohullámú generátor
- 7 Lámpa
- 8 Ventilátor
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcpozíciók

Tartozékok

- **Huzalpolc** x 1
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca** x 1

- Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mikrohullámú sütő üvegtányérja** x 1
A mikrohullám üzemmóddal való használathoz.

Kezelőpanel

A kezelőpanel áttekintése

				OK		
Időzítő	Gyors fel-fűtés	Sütő világítás	Mikrohullámú teljesítmény	A beállítás megerősítése	Nyomja meg	Forgassa el a gombot

Válasszon ki egy sütőfunkciót a készülék bekapcsolásához.

A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

Kijelző

	Kijelző a nyomógombfunkciókkal.
--	---------------------------------

Kijelző visszajelzői

Alapvető visszajelzők			
<p>Funkciózár</p>	<p>Előre programozott sütés</p>	<p>Beállítások</p>	<p>Mikrohullám funkció visszajelzője</p>
Időzítő visszajelzők			
<p>Perccszámláló</p>	<p>Befejezési idő</p>	<p>Késletetési idő</p>	<p>Működésidőzítő</p>
<p>Folyamatjelző sáv - a hőmérséklet és az idő számára. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a sáv színe pirosra változik.</p>		<hr/>	





Az első használat előtt

FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.


Kezdeti tisztítás

Az első használat előtt tisztítsa meg az üres készüléket, majd állítsa be a pontos időt:			
			<p>00:00 Állítsa be az időt. Nyomja meg ezt: OK.</p>



Kezdeti előmelegítés

 Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.	
1. lépés	Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.
2. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  . Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  . Hagyja 15 percig működni a sütőt.
 Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.	






Napi használat

 **FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Sütőfunkciók beállítása

1. lépés	Forgassa el a sütőfunkciók gombját és válassza ki a sütőfunkciót.
2. lépés	A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. Nyomja meg ezt:  .
 - Nyomja meg és tartsa nyomva a funkció bekapcsolásához: Gyors felfűtés. Ez csak bizonyos sütőfunkciónál áll rendelkezésre.	

Beállítás módja: Mikrohullámú funkció

1. lépés	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből. Helyezze be a mikrohullámú sütő alsó üvegtányérját. Helyezze az ételt a mikrohullámú sütő üvegtányérjára.
2. lépés	Forgassa el a sütőfunkciók gombját és válassza ki a mikrohullámú sütőfunkciót:    .
3. lépés	Nyomja meg:  az alapértelmezett beállításokkal való indításhoz. A kijelzőn megjelenik az időtartam és a mikrohullámú teljesítmény.
4. lépés	Az időtartam beállításához fordítsa el a választógombot. Nyomja meg:  funkciót.

5. lépés	Nyomja meg: . A mikrohullámú teljesítmény beállításához fordítsa el a szabályozó gombot. Nyomja meg ezt: OK
6. lépés	A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
A beállításokat főzés közben is módosíthatja.	

A mikrohullám funkciók maximális időtartama a beállított mikrohullámú teljesítménytől függ:

MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY W	MAXIMÁLIS IDŐTARTAM perc
100 - 600	59:55
>600	7

- i** Ha kinyitja az ajtót, a mikrohullám funkció leáll. A program újraindításához zárja be az ajtót. Nyomja meg ezt: **OK**.

Kombinált mikrohullám funkciók beállítása

1. lépés	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből. Helyezze be a mikrohullámú sütő alsó üvegtányúját. Helyezze az ételt a mikrohullámú sütő üvegtányújára.
2. lépés	Forgassa el a sütőfunkciók gombját és válassza ki a sütőfunkciót: . A kijelzőn a következő jelenik meg: hőmérséklet / mikrohullámú teljesítmény.
3. lépés	A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
4. lépés	Nyomja meg: funkciót.
5. lépés	A mikrohullámú teljesítmény beállításához fordítsa el a szabályozó gombot. Nyomja meg: OK funkciót.
6. lépés	Nyomja meg: A funkció indítása: OK .
7. lépés	A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
A beállításokat főzés közben is módosíthatja. Az időtartam beállításához fordítsa el a választógombot és nyomja meg a következőt: OK mezőt nem.	

Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Grill + hőlégbefúvás + mikro	Nagy húsdarabok egy szinten történő sütéséhez. Csőben sütéshez és pirításhoz. A funkció MW boost funkcióval, teljesítménytartomány: 100-600 W.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok + mikro	Sütés egy polcszinten. A funkció MW boost funkcióval, teljesítménytartomány: 100-600 W.
 Kiolvasztás	Hús, hal, sütemény kiolvasztása, teljesítménytartomány: 100-200 W
 Újramelegítés	Félkész és kényes ételek felmelegítéséhez. Teljesítménytartomány: 300-700 W
 Mikrohullám	Felmelegítés, főzés, teljesítménytartomány: 100-1000 W
 Menü	Belépés a Menübe: Előre programozott sütés, Beállítások.





Beállítás módja: Előre programozott sütés

Az Előre programozott sütés almenü további funkciókból és ételekből áll, amelyek tartalmazzák az ajánlott sütőfunkciókat, hőmérsékleteket és időket. Használja a funkciót az





étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal. Sütés közben az időt és a hőmérsékletet is beállíthatja.

Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:	• Súlyautomatika
---	------------------

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
			
Lépjön be a menübe.	Válassza az Előre programozott sütés lehetőséget. Nyomja meg a OK gombot.	Válassza ki az ételt. Nyomja meg ezt: OK .	Helyezze az ételt a sütőbe. Erősítse meg a beállítást.

Előre programozott sütés

Magyarázat	
	Súlyautomatika rendelkezésre áll.
	Funkció MIKROHULLÁM-teljesítménnyel. Használjon MIKROHULLÁM-biztos tartozékot.
	A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.
	Polcszint.

A kijelzőn a következő jelenik meg: **F**, illetve a funkció **száma**, amelyet a táblázatban ellenőrizhet.

	Sütőfunkció	Alkalmazás
1	Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
2	Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
3	Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.

	Sütőfunkció	Alkalmazás
4	Hagyományos sütés + mikro	Étel sütése és pörkölése egy sütőszinten A funkció MW boost funkcióval, teljesítménytartomány: 100-600 W.
5	Grill + mikro	Az ételek rövid ideig tartó főzéséhez és pírításához. A funkció MW boost funkcióval, teljesítménytartomány: 100-600 W.

















A kijelzőn **P** megjelenik egy **sor** étel, amelyet a táblázatban ellenőrizhet.

Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
1	Marhasült, véresen	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	☐ 1; sütő tálca A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
2	Marhasült, közepes		
3	Marhasült, jól átsütve		
4	Steak, közepes	180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag szelet	☐☐ 2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
5	Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1.5 - 2 kg	☐☐ 1; sütőedény a huzalpolcon
6	Marhasült, véres (hőlégbefűtés, kis hőfok)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	☐ 1; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
7	Marhasült, közepes (hőlégbefűtés, kis hőfok)		
8	Marhasült, jól átsütve (hőlégbefűtés, kis hőfok)		





	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
9	Filé, véres (hőlégbefűvés, kis hőfok)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	☐ 1; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
10	Filé, közepes (hőlégbefűvés, kis hőfok)		
11	Filé, jól átsütve (hőlégbefűvés, kis hőfok)		
12	Borjú sült (pl. lapocka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	☐☐ 1; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
13	Sertés sült tarja vagy lapocka	1.5 kg	☐☐ 1; kerámia vagy üveg tűzálló edény a huzalpolcon , amely MW-re használható Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
14	Ropogósra pirított sertés (hőlégbefűvés, kis hőfok)	1.5 - 2 kg	☐ 1; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
15	Karaj, friss	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	☐ 1; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit.
16	Karaj	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	☐ 2; mély tepsi Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
17	Csontos báránycomb	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab	☐ 1; sütőedény a sütő tálcán A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
18	Egész csirke	1 - 1.5kg; friss	☐☐ 1; kerámia vagy üveg tűzálló edény a huzalpolcon , amely alkalmas mikrohullámú használatra Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a csirkét a mellével lefelé, és a főzési idő felénél fordítsa meg.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
19	Fél csirke	0.5 - 0.8 kg	☐ 2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit.
20	Jércemell	180 - 200 g darabonként	☐☐ 1; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percgig süsse elő serpenyőben.
21	Csirkecomb, friss	250 - 400 g	☐ 2; sütő tálca Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
22	Kacsa egészben	1.5 - 2.5 kg	☐☐ 1; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
23	Liba, csirkemell	1kg	☐☐ 1; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
24	Fasírt	1 kg	☐ 1; huzalpolc Használja kedvenc fűszereit.
25	Hal egészben, grillezve	0.5 - 1 kg halanként	☐ 1; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.
26	Halfilé	-	☐☐ 2; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit.
27	Sajttorta	-	☐ 1; ∅ 28 cm-es, rugós sütőforma a huzalpolcon
28	Almatorta	-	☐ 2; sütő tálca
29	Almás pite	-	☐ 1; piteforma a huzalpolcon
30	Almáspite	-	☐ 1; ∅ 22 cm-es piteforma a huzalpolcon
31	Csokoládés sütik	2 kg tészta	☐ 2; mély tepszi
32	Csokoládés muffin	-	☐ 2; muffinsütő tepszi a huzalpolcon
33	Veknis sütemény	-	☐ 1; kenyérsütő forma a huzalpolcon

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
34	Tepsis burgonya	1 kg	 1; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.
35	Zöldségek/ krokettek	1 kg	 2; sütő tálca sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.
36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1.5 kg	 2; sütő tálca sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.
37	Kroket, gyorsfagyasztott	0.5 kg	 2; sütő tálca
38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.75 kg	 2; sütő tálca
39	Húsos/zöldséges lasagne száraz tésztalapokkal	1 - 1.5 kg	 ;  1; kerámia vagy üveg tűzálló edény a huzalpolcon , amely alkalmas mikrohullámú használatra
40	Burgonyafelfújt (nyers burgonya)	1.1 kg	 ;  2; kerámia vagy üveg tűzálló edény a huzalpolcon , amely alkalmas mikrohullámú használatra A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
41	Pizza friss, vékony	-	 1; sütő tálca sütőpapírral bélelve
42	Pizza friss, vastag	-	  1; sütő tálca sütőpapírral bélelve
43	Quiche	-	 1; sütőforma a huzalpolcon
44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8 kg	 1; sütő tálca sütőpapírral bélelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
45	Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	  1; sütő tálca sütőpapírral bélelve / huzalpolc




Órafunkciók






Órafunkciók








Órafunkció	Alkalmazás
 Percszámláló	Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.
 Főzési idő	Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció leáll.
 Késleltetési idő	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
 Működésidőzítő	Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A Működésidőzítő funkció be- és kikapcsolásához válassza az alábbiakat: Menü, Beállítások.

Az órafunkciók csak a következő esetekben állnak rendelkezésre: Hőlégbefűvés, nagy hőfok, Alsó + felső sütés, Infrásütés, Pizza funkció, Grill + hőlégbefűvés + mikro, Hőlégbefűvés, nagy hőfok + mikro.

Órafunkciók beállítása


Hogyan állítsa be: Pontos idő		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
		
<p>Az idő módosításához lépjen a menübe, majd válassza ki a Beállításokban a Pontos idő lehetőséget. Olvasa el „A menü felépítése” című fejezetet.</p>	<p>Állítsa be az órát.</p>	<p>Nyomja meg: OK.</p>

Hogyan állítsa be: Percszámláló			
1. lépés	A kijelzőn a következő látható: 0:00 	2. lépés	3. lépés
			
Nyomja meg: 	Állítsa be Percszámláló értékét.	Nyomja meg: OK.	
 A időzítő azonnal megkezdi a visszaszámlálást.			

Hogyan állítsa be: Főzési idő				
1. lépés	2. lépés	A kijelzőn a következő látható: 0:00  STOP	3. lépés	4. lépés
				
Válassza ki a sütő-funkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.	Nyomja meg többször a következőt: 	A sütési idő beállítása.	Nyomja meg: OK.	
 A időzítő azonnal megkezdi a visszaszámlálást.				

Hogyan állítsa be: Késleltetési idő							
1. lépés	2. lépés	A kijelző az új pontos időt mutatja.  START	3. lépés	4. lépés	A kijelzőn a következő látható: --:--  LEÁLLÍTÁS	5. lépés	6. lépés
							
Válassza ki a sütőfunkciót.	Nyomja meg többször a következőt: 	Állítsa be az elindítás időpontját.	Nyomja meg: OK.	Állítsa be a befejezés időpontját.	Nyomja meg: OK.		
 A időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdi a visszaszámlálást.							

Tartozékok használata

 **FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Tartozékok behelyezése

Kizárólag megfelelő főzőedényeket és anyagokat használjon. Lásd a „Hasznos

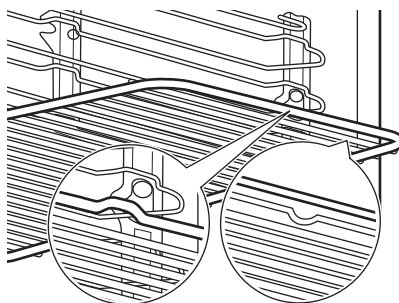
javaslatok és tanácsok” c. fejezet „Mikrohullámú sütőben használható edények és anyagok” szakaszát.

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

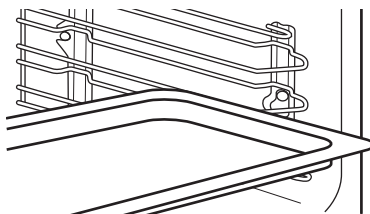
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősinjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



Sütő tálca:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősinjei közé.

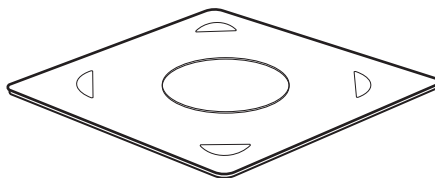


Mikrohullámú sütő alsó üvegtányérja:

A mikrohullámú sütő üvegtányérját kizárólag mikrohullám funkcióval használja. Ez nem használható kombinált mikrohullám funkcióhoz (pl. mikrohullámú grillezéshez).






Helyezze a tartozékot a sütő belsejének az aljára.

Az ételt közvetlenül a mikrohullámú sütő üvegtányérjára helyezheti.



További funkciók

Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.		
<p>Ha a készülék működése közben kapcsolja be, a beállított sütés tovább folytatódik, azonban a kezelőpanel lezár.</p> <p>Ha kikapcsolt készüléknél kapcsolja be, a bekapcsolása nem lesz lehetséges, mivel a kezelőpanel lezár.</p>		
	<p>Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció bekapcsolásához. Hangjelzés hallható.</p>	<p> OK - nyomja meg és tartsa nyomva a kikapcsoláshoz.</p>
<p> 3 x  felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.</p>		



Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Késleltetési idő.


Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

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

Hasznos tanácsok és javaslatok

Sütési javaslatok


<p>A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.</p> <p>Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.</p> <p>Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.</p>

Javaslatok a mikrohullámú sütőhöz

Helyezze az ételt a sütőtér aljára, a mikrohullámú sütő üvegtányéjára.

A kiolvasztási és főzési idő felénél fordítsa vagy keverje meg az ételt.

A folyékony ételeket időről időre keverje meg.

Tálalás előtt keverje meg az ételt.

Főzés és újramelegítés közben fedje le az ételt.

Italok melegítésekor tegyen egy kanalat a pohárba vagy üvegbe a jobb hőeloszlás érdekében.

Csomagolás nélkül tegye az ételt a készülékbe. A csomagolt készételeket kizárólag akkor lehet berakni a készülékbe, ha a csomagolás mikrohullámú sütőben használható (ezzel kapcsolatban olvassa el a csomagoláson levő ismertetőt).

Mikrohullámú főzés






Az ételt lefedve készítse. Az ételt fedő nélkül készítse, ha a felületét szeretné kéréssé tenni.

Túl magas teljesítményfokozat és túl hosszú időtartam esetén az étel túlfőhet. A

Mikrohullámú sütőben használható főzőedények és anyagok

A mikrohullámú sütéshez kizárólag megfelelő főzőedényeket és anyagokat használjon. Segédletként használja az alábbi táblázatot.

Használat előtt ellenőrizze a főzőedények / anyagok műszaki jellemzőit.

A főzőedény anyaga		 	 
Tűzálló üveg és porcelán, amelyben nincs fém, pl. hőálló üveg	✓	✓	✓
Nem tűzálló üveg és porcelán, ezüst-, arany-, platina- vagy egyéb fémdíszítés nélkül	✓	x	x
Üveg, valamint tűz- és fagyálló anyagból készült üvegkerámia	✓	✓	✓

túlmelegített étel kiszáradhat, elégethet vagy tüzet okozhat.

Ne használja a készüléket tojás vagy csiga saját héjában történő főzésére, mivel ezek felrobbanhatnak. Tükörtojás újramelegítése előtt lyukassza ki a tojássárgáját.

A héjas vagy bőrös ételeket főzés előtt szurkálja meg.

A zöldségeket vágja egyenlő darabokra.






A készülék kikapcsolása után vegye ki az ételt, és hagyja néhány percig pihenni, hogy a hő eloszlása egyenletes legyen.

Felolvasztás mikrohullámmal

Helyezze a fagyott, kicsomagolt ételt egy kicsi, felfordított tányérra, kiolvasztó állványra vagy műanyag szitára, amely alá helyezzen egy tálat, hogy ki tudjon folyni az olvadákvíz.



Ezt követően vegye ki a felolvadt darabokat.

A zöldségek és gyümölcsök felolvasztás nélküli főzése magasabb mikrohullámú teljesítményfokozattal is végezhető.

A főzőedény anyaga		 	 
Tűzálló kerámia- és agyagedények kvarc- vagy fémkomponensek nélkül, illetve fémet is tartalmazó mázas edények	✓	✓	✓
A kerámiából, porcelánból, agyagból vagy kőből készült főzőedényeken kis lyukak lehetnek, például a fogantyún vagy a mázolatlan talpon.	X	X	X
200 °C-ig hőálló műanyag	✓	✓	X
Karton, papír	✓	X	X
Háztartási fólia	✓	X	X
Mikrózható fólia	✓	✓	X
Fémről készült, pl. zománczott vagy öntöttvas edények	X	X	X
Fekete mázas vagy szilikonos sütőformák	X	X	X
Sütő tálca	X	X	X
Sütőrács	X	X	✓
Mikrohullámú sütő üvegtányérja	✓	✓	X
Főzőedények mikrohullámú sütővel való használatra, pl. crisp tál	X	✓	X





Különböző ételekhez javasolt teljesítmény-beállítások

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

700 - 1000 W	
 Pírítás a főzési folyamat elején	 Folyadék melegítése

500 - 600 W				
				
Zöldségek párolása	Rántotta sütése	Pörkölt lassú forralása	Egytálételek melegítése	Mélyhűtött ételek felmelegítése és kiolvasztása

300 - 400 W				
				
Sajt, csokoládé, vaj olvasztása	Rizs lassú forralása	Bébiétel melegítése	Érzékeny élelmiszerek sütése / melegítése	Sütés folytatása

100 - 200 W			
			
Kenyér kiolvasztása	Gyümölcs és sütemény kiolvasztása	Sajt, tejszín, vaj kiolvasztása	Hús, hal kiolvasztása

Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Információ a bevizsgáló intézetek számára

Az IEC 60705 szabványnak megfelelő tesztek.

Mikrohullámú funkció

Használjon huzalpolcot, ha csak nincs más utasítás.

Ételek	Teljesítmény W	Mennyiség kg	Polcpozíció	Idő perc	Megjegyzések
Piskótateszta	600	0.475	Alul	8 - 9	Az edényt körülbelül negyed fordulattal, a főzési idő felénél fordítsa el.
Fasírt	400	0.9	1	25 - 27	Az edényt körülbelül negyed fordulattal, a főzési idő felénél fordítsa el.
Royale (sodó)	500	1	2	30 - 33	-

Ételek	Teljesít- mény W	Mennyiség kg	Polcpozíció	Idő perc	Megjegyzések
Hús kiolvasztása	100	0.5	1	15	A húst a főzési idő felénél fordítsa meg.

Kombinált mikrohullám funkció


Használja a huzalpolcot.

Ételek	Funkció	Teljesít- mény W	Hőmérsék- let °C	Polcpozí- ció	Idő perc	Megjegyzések
Süte- mény, 0,7 kg	Hagyomá- nyos sütés + mikro	100	200	2	23 - 27	Az edényt körülbe- lül negyed fordul- lattal, a főzési idő felénél fordítsa el.
Burgonya- felfújít, 1,1 kg	Hőlégbefú- vás, nagy hőfok + mik- ro	300	180	2	38 - 42	Az edényt körülbe- lül negyed fordul- lattal, a főzési idő felénél fordítsa el.
Csirke, 1,1 kg	Grill + hő- légbefúvás + mikro	400	230	1	35 - 40	Helyezze a húst kerék üvegedény- be, és a főzési idő felénél fordítsa meg.


Ápolás és tisztítás


 **FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a
„Biztonság” című fejezetet.

Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

	A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

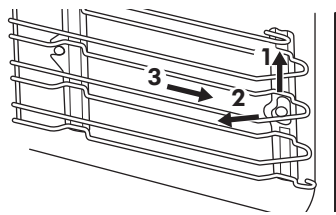
Tisztítószerek

	<p>A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat. Körültekintően tisztítsa meg a sütőtér tetejét az ételmaradványoktól és a zsírtól.</p>
<p>Napi használat</p>	<p>Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törlőronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.</p>

	<p>Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlőronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.</p>
<p>Tartozékok</p>	<p>A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.</p>

Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

<p>1. lépés</p>	<p>Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.</p>	
<p>2. lépés</p>	<p>A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.</p>	
<p>3. lépés</p>	<p>Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.</p>	
<p>4. lépés</p>	<p>Húzza ki a tartókat a hátsó felfüggesztésből.</p>	
<p>A polctartókat a kiszerezéssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.</p>		

Hogyan cserélje: Lámpa

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.



FIGYELMEZTETÉS! Vigyázat!
Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
<p>Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.</p>	<p>Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.</p>	<p>Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.</p>

Felső lámpa


1. lépés	Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. lépés	Tisztítsa meg az üvegbúrát.
3. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. lépés	Szerelje fel az üvegbúrát.

Hibaelhárítás


 **FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

 A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
A készülék nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A készülék nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A készülék nem melegszik fel.	A funkciózár ki van kapcsolva.

 Alkotóelemek	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.

 Hibakódok	
A kijelzőn a következő látható:	Ellenőrizze, ha...
00:00 érték látható	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
---°C	A készülék ajtaja zárva van. Kapcsolja ki és be a készüléket, majd állítsa be ismét a mikrohullám funkciót.

**Hibakódok**

Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.

A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

Műszaki adatok**Műszaki adatok**

Méreték (belső)	Szélesség Magasság Mélység	480 mm 217 mm 411 mm
Hasznos térfogatok	43 l	
Sütőtálca területe	1438 cm ²	
Felső fűtőelem	- W	
Alsó fűtőelem	1000 W	
Grill	1900 W	
Csengés	1650 W	
Összteljesítmény	3000 W	
Feszültség	220 - 240 V	
Frekvencia	50 Hz	
Funkciók száma	9	

Energiahatékonyság

Energiatakarékosság

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében (csak amikor nem mikrohullámú funkciót alkalmaz).

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a

kijelző megjeleníti a maradékhőt. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.



Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.



A menü felépítése

Menü

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
				
≡ - válassza ezt a Menü-re lépéshez.	Válassza ki a kiegészítő funkciót a Menü struktúrából, és nyomja meg a következő gombot: OK.	Válassza ki a beállítást.	OK - nyomja meg a beállítás megerősítéséhez.	Állítsa be az értéket, majd nyomja meg a OK gombot.
Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.				

A Menü felépítése					
Előre programozott sütés 			Beállítások 		
Beállítások					
01	Pontos idő	Módosítás	02	Kijelző fényerő	1 - 5
03	Nyomógomb Hang	1 - Hangjelzés 2 - Kattanás 3 - Hang ki-kapcsolva	04	Figyelmeztető hang-erő	1 - 4
05	Működésidőzítő	Be/Ki	06	Sütő világítás	Be/Ki
07	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468	08	Szoftver verzió	Ellenőrzés
09	Összes beállítás törlése	Igen / Nem			

Környezetvédelmi tudnivalók

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járujon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékokat. A 

tíltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

IKEA GARANCIA

Meddig érvényes az IKEA garancia?

Az IKEA-ban vásárolt készülékére a vásárlás napjától számított 5 év garanciát vállalunk. A vásárlás bizonyítékeként az eredeti nyugta szolgál. A garancia alapján végzett szervizelés nem hosszabbítja meg a készülék garanciális időszakát.

Ki végzi majd a szervizelést?

A szervizelést az IKEA szolgáltatója végzi saját szervizelési tevékenységében vagy hivatalos szervizpartneri hálózatában.

Mire vonatkozik a garancia?

A garancia az IKEA áruházban történt vásárlás napjától kezdve vonatkozik a készülék azon hibáira, amelyeket a hibás gyártás vagy anyaghibák okoznak. A garancia csak háztartási célú használat esetén érvényes. A kivételek a "Mire nem terjed ki a garancia?" cím alatt található. A garanciális időszak alatt a garancia kiterjed a hiba megszüntetésével kapcsolatban felmerülő költségekre (pl. javítás, alkatrészek, munka és utazás), feltéve ha javítás céljából speciális kiadások nélkül hozzáférhető a készülék, valamint ha a hibát a garancia által fedezett hibás gyártás vagy

anyaghibák okozták. Ezekre a feltételekre az Európai Unió iránymutatásai (99/44/EK) és az adott helyi jogszabályok tekintendők irányadónak. A kicserélt alkatrészek az IKEA tulajdonát képezik

Mit tesz az IKEA a probléma megszüntetése érdekében?

Az IKEA által kijelölt szolgáltató megvizsgálja a terméket és - saját belátása szerint - eldönti, hogy vonatkozik-e a garancia a problémára. Ha igen, akkor az IKEA szolgáltatója vagy annak hivatalos szervizpartnere - saját szerviztevékenységén belül és a saját belátása szerint - megjavítja, vagy egy ugyanolyan vagy hasonló termékre kicseréli a meghibásodott terméket.

Mire nem terjed ki a garancia?

- Normál kopás és elhasználódás.
- Szándékosságból vagy hanyagságból eredő károsodás, a használati útmutató be nem tartása, a helytelen üzembe helyezés vagy a nem megfelelő feszültségre kapcsolás miatti károsodás, a kémiai vagy elektrokémiai reakció miatti károsodás, a rozsda, korrózió vagy víz miatti károsodás, beleértve - korlátozás nélkül - a vezetékes víz túlzott kalciumtartalma miatti károsodást is, valamint a normálistól eltérő környezeti viszonyok miatti károsodás.
- Az elhasználódó alkatrészek, így az elemek és izzók.
- A készülék normál használatát nem befolyásoló funkció nélküli és díszítő elemek, beleértve a karcolásokat és az esetleges színeltéréseket is.
- Az idegen tárgyak vagy anyagok miatti, valamint a szűrők, lefolyórendszerek vagy szappanadagolók tisztítása vagy eltömődésének megszüntetése miatti véletlen károsodás.
- Az alábbi alkatrészek károsodása: kerámiaüveg, tartozékok, cserépedény- és evőeszköz-kosarak, bevezető és elvezető csövek, tömítések, izzók és izzóburkolatok, védőrácsok, gombok, készülékházak és készülékház-részek. Hacsak ezekről a károsodásokról nem

bizonyítható be, hogy gyártási hibák okozták őket.

- Azon esetek, amikor a helyszínrre kiszálló szakember nem talál hibát.
- Azon javítások, amelyeket nem a mi szolgáltatónk és/vagy valamilyen hivatalos szerződéses szervizpartner végez el, illetve amikor nem eredeti alkatrészek kerülnek felhasználásra.
- Azon javítások, amelyek a hibás vagy nem a specifikáció szerint végzett üzembe helyezés miatt szükségesek.
- A készülék nem háztartási célú használata, tehát például professzionális használat esetén.
- Szállítási károsodások. Ha az ügyfél szállítja a terméket otthonába vagy egy más címre, az IKEA nem felelős semmilyen kárért, ami a szállítás közben esetleg történik. Azonban ha az IKEA kézbesíti a terméket az ügyfél szállítási címére, akkor az ilyen szállítás alatt keletkezett károokra a jelen jótállás fedezetet nyújt.
- Az IKEA készülék eredeti üzembe helyezésének költsége. Azonban az IKEA egy szolgáltatója vagy annak hivatalos szervizpartnere kijavítja vagy kicseréli a készüléket a jelen jótállás feltételei alapján, a szolgáltató vagy annak hivatalos szervizpartnere fogja szükség esetén újra üzembe helyezni a javított készüléket, vagy üzembe helyezni a csere készüléket.

Ez a korlátozás nem vonatkozik az olyan hibátlan munkára, amelyet a mi eredeti alkatrészeinket felhasználva azért végez egy szakember, hogy a készüléket egy másik EU tagállam műszaki biztonsági normáihoz igazítsa.

Az adott ország törvényeinek hatálya

Az IKEA garancia konkrét jogokat biztosít Önnek, de ezen kívül Önnek országtól függően egyéb jogok is rendelkezésére állhatnak.

Területi érvényesség

A valamelyik EU tagállamban vásárolt és aztán egy másik EU tagállamba átvitt

készülékek esetén a szervizelés az új országban érvényes garanciális feltételek keretén belül történik. A garancia alapján csak akkor áll fenn szervizelési kötelezettség, ha:

- a készülék és annak üzembe helyezése megfelel azon ország műszaki specifikációjának, amelyben a garanciális igényt támasztják;
- a készülék és annak üzembe helyezése megfelel a szerelési útmutatóban és felhasználói kézikönyv biztonsági információiban foglaltaknak;

IKEA készülékekre szakosodott SZERVIZ

Kérjük, forduljon bizalommal az IKEA vevőszolgálathoz:

1. a jelen garancia szerinti igényt kíván bejelenteni;
2. felvilágosítást szeretne kérni az IKEA készülékek az IKEA konyhabútorba való beépítését illetően. A szerviz nem szolgál felvilágosítással:
 - az IKEA konyha beszerelését,
 - az elektromos csatlakoztatást (ha a készüléket hálózati dugó és vezeték nélkül szállítják), valamint a víz- és gázbekötést illetően, mert ezeket hivatalos szervizmérnöknek kell elvégeznie.
3. felvilágosítást szeretne kérni az IKEA készülék specifikációját és használati útmutatójának tartalmát illetően.

Annak érdekében, hogy a lehető legjobb segítséget kapja tőlünk, figyelmesen olvassa át a jelen füzet szerelési útmutató és/vagy felhasználói kézikönyv részét, mielőtt hozzánk fordulna.

Elérhetőségünk szervizelési igény esetén



Az IKEA által kijelölt kapcsolatok teljes listája és azok telefonszámai a jelen kézikönyv utolsó oldalán található.

i A gyorsabb szervizelés érdekében azt javasoljuk, hogy a jelen kézikönyv végén található telefonszámokat használja. Fontos, hogy mindig a szervizelendő készülékhez tartozó kézikönyvben található számokra hivatkozzon. A felhívásunk előtt, készítse elő azon készülék IKEA cikkszámát (8 jegyű kód) és a sorozatszámát (a típustáblán található 8 jegyű szám), mely esetében segítségre van szüksége.

i **ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSI NYUGTÁT!**

Ez bizonyítja a vásárlást és ez kell a garancia érvényesítéséhez is. Hasznos tudnivaló, hogy a vásárlási nyugtán is fel van tüntetve az Ön által vásárolt minden készülék IKEA neve és cikkszama (8 jegyű kód).

Egyéb segítségre van szüksége?

Ha bármilyen olyan kérdése van, amely nem a készülékek szervizével kapcsolatos, kérjük, forduljon a legközelebbi IKEA áruház vevőszolgálatához. Javasoljuk, hogy figyelmesen olvassa át a készülékhez tartozó dokumentációt, mielőtt hozzánk fordulna.

Садржај

Информације о безбедности	197	Корисни савети	218
Безбедносна упутства	200	Нега и чишћење	222
Инсталација	203	Решавање проблема	224
Опис производа	204	Технички подаци	225
Командна табла	205	Енергетска ефикасност	226
Пре прве употребе	205	Структура менија	226
Свакодневна употреба	206	Еколошка питања	227
Функције сата	214	ИКЕА ГАРАНЦИЈА	227
Коришћење прибора	216		
Додатне функције	217		

Задржано право измена.

Информације о безбедности

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран уколико услед неправилне инсталације и употребе уређаја дође до повреда и оштећења. Чувајте упутство за употребу поред уређаја ради даљих подешавања.

Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.

- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

Опште мере безбедности

- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Пре радова на одржавању искључите напајање струјом.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- Немојте да активирате уређај ако је празан. Унутрашњи метални делови могу створити електричне варнице.

- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Уколико су врата или заптивке врата оштећени, уређај се не сме укључивати све док га не поправи компетентна особа.
- Само компетентне особе могу да врше оправку или сервисирање које обухвата скидање поклопца који пружа заштиту од излагања микроталасној енергији.
- Немојте загревати течности и друге намирнице у херметички затвореним посудама. Оне могу да експлодирају.
- Није дозвољено коришћење металних посуда за храну и пића током кувања у микроталасној рерни. Ово не важи уколико је произвођач навео величину и облик металних посуда погодних за кување у микроталасној рерни.
- Употребљавајте само посуде које су погодне за употребу у микроталасним рернама.
- Приликом загревања хране у пластичним или папирним посудама, пазите на уређај због могућности да дође до паљења.
- Уређај је намењен за подгревање хране и напитака. Сушење хране или одеће и загревање грејних јастучића, папуча, сунђера, влажних крпа и слично, може проузроковати повреде, паљење или пожар.
- Уколико се уређај дими, ручно прекините програм или искључите уређај из струје и оставите врата затворена како би се пламен угасио.
- Загревање напитака у микроталасној рерни може проузроковати еруптивно кључање. Стога се мора пазити приликом руковања посудом.

- Садржај флашица и посуда са храном за бебе треба промешати и протрести, а температуру треба проверити пре конзумирања, како би се избегле опекотине.
- Јаја у љусци и цела тврдо кувана јаја не треба загревати у уређају, јер могу да експлодирају чак и након загревања у микроталасној рерни.
- Уређај треба редовно чистити и из њега уклањати остатке хране.
- Уколико се уређај не одржава чистим, то може довести до површинских оштећења која би могла неповољно утицати на рок трајања уређаја и евентуално довести до опасности.

Безбедносна упутства

Инсталирање

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтаже које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја проверите да ли се врата рерне отварају без ограничења.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	444 (460) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	455 mm
Висина задње стране уређаја	440 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm

Дубина са отвореним вратима	882 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	3.5x25 mm

Прикључење на електричну мрежу

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Ризик од пожара и струног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају

инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.

- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Ширина контактнoг отвора на изолацији уређаја мора да износи најмање 3 mm.

Употреба

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од повређивања, опекотина и струног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.

- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не користите функцију микроталаса да бисте претходно загрејали уређај.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емалираним површинама:
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емалираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

Нега и чишћење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да стаклене плоче пукну.

- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Уверите се да су унутрашњост и врата обрисани и суви након сваке употребе. Пара настала током рада уређаја кондензује се на унутрашњим зидовима и може да проузрокује корозију.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Масноћа и храна која остаје у уређају може изазвати пожар и електрично варничење када ради функција микроталаса.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

Коришћење посуђа од стакла

Уколико посуђе од стакла користите без одговарајућег степена заштите, може доћи до њиховог ломљења, крњења, пуцања или тешких огреботина:

- Не просипајте хладну воду или друге течности на стаклено посуђе јер нагли пад температуре може изазвати тренутно ломљење стакла. Комади поломљеног стакла могу бити изузетно оштри и тешки за проналажење.
- Не стављајте вруће стаклено посуђе на мокру или хладну површину, директно на пулт или металну површину, нити у лавабо, а такође немојте користити мокру крпу када рукујете врелим стакленим посуђем.
- Немојте користити или поправљати стаклено посуђе које је окрњено, испуцало или озбиљно изгребано.
- Немојте испуштати или ударати стакленим посуђем по тврдим предметима, а такође не ударајте прибором за јело по стаклу.
- Немојте загревати празне или скоро празне стаклене посуде у микроталасној, не прегревајте уље или маслац у микроталасној (користе

минималну количину времена за кување).

Оставите врело стаклено посуђе да се охлади на полици за хлађење, подметачу за шерпе или на сувој крпи. Уверите се да је стаклена посуда довољно охлађена пре прања, хлађења или замрзавања.

Избегавајте руковање врелим стакленим посуђем (укључујући и керамичко посуђе са силиконским површинама за налегање) ако немате суве подметаче за шерпе.

Избегавајте погрешно коришћење микроталасне рерне (нпр. коришћење празне рерне или рерне са малом количином намирница).

Унутрашње осветљење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Ризик од стручног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

Одлагање

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните врата да бисте спречили да се деца и кућни љубимци затворе у уређају.
- **Транспортна амбалажа:** Ова транспортна амбалажа може да се рециклира. Пластични делови обележени су међународним скраћеницама као што су PE, PS итд. Одложите амбалажу у контејнере који су обезбеђени у ту сврху на локалном месту за одлагање отпада.

Инсталација

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Монтажа

- i** Ради инсталације, погледајте одељак са упутствима за монтажу.

Инсталација на електричну мрежу

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Само квалификована особа може да прикључи овај уређај на електричну мрежу.

- i** Произвођач није одговоран уколико не поштујете ове безбедносне мере из поглавља „Безбедност“.

Рерна се испоручује са каблом за напајање.

Кабл

Доступни типови каблова за инсталацију или замену:

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

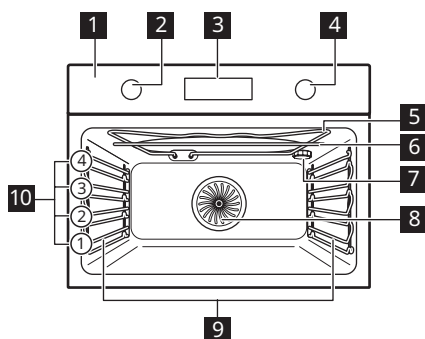
За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Можете такође погледати у табели следеће податке:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (мм ²)
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

Жица за уземљење (зелена/жута жица) мора бити за 2 цм дужа од жица за фазу и нулу (плава и браон жица).

Опис производа

Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Грејни елемент
- 6 Генератор микроталаса
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке







Прибор

- **Решетка** x 1
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење** x 1

- За колаче и кексе.
- **Микроталасна стаклена доња плоча** x 1
За подршку режима микроталаса.

Командна табла


Преглед командне табле

				ОК		
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Снага микроталаса	Потврдите подешавање	Притискајте дугме	Окрените командно дугме










Изаберите функцију загревања да бисте укључили уређај.

Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.

Дисплеј

	Дисплеј са кључним функцијама.
---	--------------------------------





Индикатори дисплеја

Основни показатељи			
 Контролна бртва	 Потпомогнута припрема	 Подешавања	 Индикатор функције микроталасне пећнице
Индикатори времена			
 Тајмер	 Крај	 Време одлагања	 Тајмер током рада
<p>Трака напретка – за температуру или време. Трака је потпуно црвена када пећница достигне подешену температуру.</p>			





Пре прве употребе

 **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празан уређај и подесите време:			
			 <p>00:00 Подесите тајмер. Притисните OK.</p>


Иницијално предгревање

 Претходно загрејте рерну пре прве употребе.	
Корак 1	Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.
Корак 2	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 1 сат.
Корак 3	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 15 минута.
 Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.	



Свакодневна употреба

 **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

Како да подесите: Функције загревања


Корак 1	Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
Корак 2	Окрените командно дугме да бисте подесили температуру. Притисните OK .
 - притисните и задржите да бисте укључили функцију: Брзо загревање. Није доступна за неке функције пећнице.	

Како да подесите:Функције микроталаса



Корак 1	Уклоните сав прибор. Убаците стаклену доњу плочу у микроталасну рерну. Ставите храну на микроталасну стаклену доњу плочу.
Корак 2	Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију:  .
Корак 3	Притисните: OK за почетак са подразумеваним подешавањима. Дисплеј приказује: трајање и снагу микроталаса.
Корак 4	Окрените командно дугме да бисте подесили трајање. Притисните: OK .
Корак 5	Притисните:  . Окрените командно дугме да бисте подесили снагу микроталаса. Притисните: OK
Корак 6	Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.
Током кувања можете да подесите подешавања.	

Максимално време функције микроталаса зависи од снаге микроталаса коју сте подесили:

СНАГА МИКРОТАЛАСА W	МАКСИМАЛНО ВРЕМЕ МИН
100 - 600	59:55
>600	7








 Ако отворите врата, функција микроталасне пећнице се зауставља. Да бисте је поново покренули, затворите врата. Притисните **OK**.




Како да подесите: Комбиноване функције микроталасне пећнице

Корак 1	Уклоните сав прибор. Убаците стаклену доњу плочу у микроталасну рерну. Ставите храну на микроталасну стаклену доњу плочу.
Корак 2	Окрените дугме за функције загревања и изаберите функцију:  . На дисплеју се приказује: температура и снага микроталаса.
Корак 3	Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.
Корак 4	Притисните:  .
Корак 5	Окрените командно дугме да бисте подесили снагу микроталаса. Притисните: OK .

Корак 6	Притисните: OK да бисте стартовали функцију.
Корак 7	Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.
Током кувања можете да подесите подешавања. Окрените командно дугме да бисте подесили трајање и притисните: OK .	

Функције загревања

Функција загревања	Примена
 <p>Печење уз равни вентил.</p>	За печење на највише два положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо.
 <p>Загревање одозго/одоздо</p>	За печење на једном положају решетке.
 <p>Турбо гриловање</p>	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 <p>Функција за пицу</p>	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 <p>Гриловање + вентилатор + микроталасна пећница</p>	За печење великих комаде меса на једном нивоу. За спремање гратинираних јела и за запецање. Функција са појачавањем MW, опсег снаге: 100–600 W.
 <p>Печење уз равни вентил. + микроталасна пећница</p>	Печење на на једном положају решетке. Функција са појачавањем MW, опсег снаге: 100–600 W.
 <p>Одмрзавање</p>	Одмрзавање меса, рибе, колача, опсег снаге: 100–200 W

Функција загревања	Примена
 Подгревање	Загревање раније припремљених оброка и fine хране, опсег снаге: 300–700 W
 Микроталасна пећница	Загревање, кување, опсег снаге: 100–1000 W
 Мени	Да бисте ушли у Мени: Потпомогнута припрема, Подешавања.

Како да подесите:Потпомогнута припрема



Подмени Потпомогнута припрема састоји се од скупа додатних функција и јела са препорученим функцијама загревања, температурама и временом кувања. Користите функцију за брзо припремање јела са подразумеваним подешавањима. Такође можете да подесите време и температуру током кувања.



Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:	<ul style="list-style-type: none"> Аутоматска тежина
--	---

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
			
Уђите у мени.	ИзаберитеПотпомогнута припрема. Притисните тастер ОК.	Изаберите јело. Притисните ОК.	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.

Потпомогнута припрема

Легенда	
	Аутоматска тежина је доступно.
	Функција са микроталасном снагом. Користите прибор безбедан за микроталасну пећницу.




Легенда	
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке.











Дисплеј приказује **F** и **број** функције коју можете да проверите у табели.














	Функција загревања	Примена
1	Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
2	Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
3	Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
4	Загрев. одозго/одоздо + микроталасна пећница	Купање и печење хране на једном положају решетке. Функција са појачавањем MW, опсег снаге: 100–600 W.
5	Гриловање + микроталасна пећница	За краће купање хране коју такође желите да запечете. Функција са појачавањем MW, опсег снаге: 100–600 W.

Дисплеј приказује **P** и **број** јела коју можете да проверите у табели.












Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
1	Говеђе печење, слабо печено	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	 1; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
2	Говеђе печење, средње печено		
3	Говеђе печење, добро печено		
4	Котлет, средње печен	180 - 220 г по комаду; кришке дебљине 3 cm	  2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
5	Говеђе печење/ динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1.5 - 2 kg	  1; посуда за печење на решеткастој полици
6	Говеђе печење, слабо печено (споро печење)	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4– 5 cm	 1; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једно- ставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
7	Говеђе печење, средње печено (споро печење)		
8	Говеђе печење, добро печено (споро печење)		
9	Филе, слабо печено (споро печење)	0,5–1,5 kg; ко- мади дебљине 5–6 cm	 1; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једно- ставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
10	Филе, средње печен (споро печење)		
11	Филе, печен (споро печење)		
12	Печена телетина (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; ко- мади дебљине 4 cm	  1; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.
13	Свињско печење, врат или плећка	1.5 kg	  1 керамичка или стаклена посуда за касероле на решеткастој полици , при- кладна за MW Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања.
14	Вучена свињетина (спо- ро кување)	1.5 - 2 kg	 1; плех за печење Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
15	Каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5– 6 cm	 1; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине.




	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
16	Ребра	2 - 3 kg; користите сировата танка ребра, дебљине 2-3 cm	 2; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.
17	Јагњећи бут са костима	1.5 - 2 kg; комади дебљине 7-9 cm	 1; посуда за печење на плеку за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.
18	Цело пиле	1 - 1.5kg; свеже	  1; керамичка или стаклена посуда за касероле на решеткастој полици , прикладна за MW Користите омиљене зачине. Спустите пилеће груди попреко и окрените их после половине времена кувања.
19	Пола пилета	0.5 - 0.8 kg	 2; плек за печење Користите омиљене зачине.
20	Пилеће груди	180 - 200 г по комаду	  1; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
21	Пилећи батаци, свежи	250 - 400 г	 2; плек за печење Ако сте прво маринирали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дужи.
22	Патка, цела	1.5 - 2.5 kg	  1; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.
23	Гуска, груди	1kg	  1; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Окрените гуску након половине времена кувања.
24	Векна од меса	1 kg	 1; решеткаста полица Користите омиљене зачине.


	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
25	Цела риба, грилована	0.5 - 1 kg по риби	☐ 1; плех за печење Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.
26	Рибљи филети	-	☐☐ 2; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине.
27	Колач од сира	-	☐ 1; ∅ калуп за печење од 28 cm на решеткастој полици
28	Колач од јабука	-	☐ 2; плех за печење
29	Тарт од јабука	-	☐ 1; калуп за питу на решеткастој полици
30	Пита с јабукама	-	☐ 1; ∅ калуп за питу од 22 cm на решеткастој полици
31	Брауни колачи	2 kg теста	☐ 2; дубоки тигањ
32	Чоколадни мафини	-	☐ 2; плех за мафине на решеткастој полици
33	Суви колач	-	☐ 1; посуда за колач на решеткастој полици
34	Печени кромпир	1 kg	☐ 1; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
35	Исечен кромпир	1 kg	☐ 2; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исечите кромпире на комаде.
36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5 kg	☐ 2; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исечите поврће на комаде.
37	Крокети, замрзнути	0.5 kg	☐ 2; плех за печење
38	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	☐ 2; плех за печење

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
39	Лазане са месом / поврћем са сувим кнедлама	1 - 1.5 kg	  1; керамичка или стаклена посуда за касероле на решеткастој полици , прикладна за MW
40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1.1 kg	  2; керамичка или стаклена посуда за касероле на решеткастој полици , прикладна за MW Окрените посуду после половине времена кувања.
41	Свежа пица, танка	-	 1; плек за печење обложен папиром за печење
42	Свежа пица, дебела	-	  1; плек за печење обложен папиром за печење
43	Киш	-	 1; плек за печење на решеткастој полици
44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8 kg	 1; плек за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
45	Хлеб са целим зрном/ражени хлеб/црни хлеб са целим зрном у посуди за хлеб	1 kg	  1; плек за печење обложен папиром за печење / решеткаста полица

Функције сата


Функције сата

Функција сата	Примена
 Тајмер	Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.
 Време кувања	Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се зауставља.
 Време одлагања	За одлагање старта и/или краја кувања.

Функција сата	Примена
 Тајмер током рада	Максимално је 23 h 59 min. Ова функција не утиче на рад перне. За укључивање и искључивање Тајмер током рада изаберите: Мени, Подешавања.

Функције сата су доступне само за: Печење уз равни вентил., Загревање одозго/одоздо, Турбо гриловање, Функција за пицу, Гриловање + вентилатор + микроталасна пећница, Печење уз равни вентил. + микроталасна пећница.

Како да подесите: Функције сата

Како да подесите: Доба дана		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
		
Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана. Погледајте одељак „Структура менија“.	Подесите сат.	Притисните: ОК.

Како да подесите: Тајмер			
Корак 1	Дисплеј приказује: 0:00 	Корак 2	Корак 3
			
Притисните:  .	Подесите Тајмер	Притисните: ОК.	
 Тајмер одмах почиње да одбројава.			

Како да подесите: Време кувања					
Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: 0:00 	Корак 3	Корак 4	
					
Изаберите функцију загревања и подесите температуру.	Узастопно притискајте: 			За подешавање времена кувања.	Притисните: ОК.
 Тајмер одмах почиње да одбројава.					

Како да подесите: Време одлагања									
Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: доба дана  ПОКРЕТАЊЕ	Корак 3	Корак 4	Дисплеј приказује: --:--  ЗАУСТАВЉАЊЕ	Корак 5	Корак 6		
									
Изаберите функцију загревања.	Узастопно притискајте: 			Подесите време почетка.		Притисните: ОК.		Подесите време завршетка.	Притисните: ОК.
 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.									

Коришћење прибора

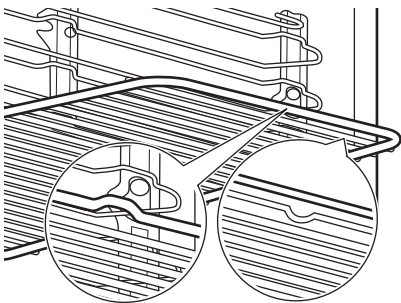
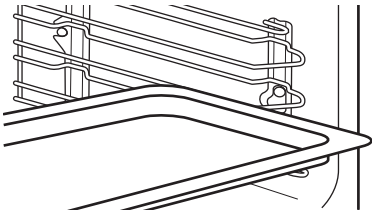
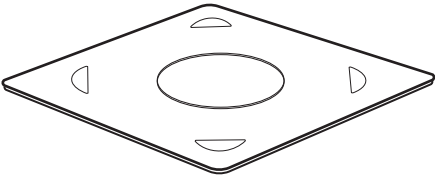
 **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

Убацавање прибора

Користите само одговарајуће посуђе и материјале за кување. Погледајте

поглавље „Напомене и савети“, одељак „Погодни материјали и посуђе за кување у микроталасној рерни“.

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

<p>Решеткаста полица: Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.</p>	
<p>Плех за печење: Гурните плех између вођица на носачу решетке.</p>	
<p>Микроталасна стаклена доња плоча: Користите микроталасну стаклену доњу плочу само са функцијом микроталаса. Није погодна за функцију која користи микроталасе (нпр. гриловање микроталасима). Ставите прибор на дно унутрашњости рерне. Храну можете ставити директно на стаклену доњу плочу микроталасне рерне.</p>	


Додатне функције


Контролна бртва



Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Укључите је када апарат ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана.
Укључите га када је апарат искључен - не може да се укључи, контролна табла је закључана.

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.



 **OK** – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.



 **OK** – притисните и држите да бисте је искључили.

 3 x  – трепери када је контролна бртва укључена.

Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (ч)
200 - 230	5.5

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Време одлагања.

Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

Корисни савети**Препоруке у вези са печењем**

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака. Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране. Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Препоруке за коришћење микроталасне рерне

Ставите храну на микроталасну стаклену доњу плочу, на дно унутрашњости рерне.

Окрените или промешајте храну када прође половина времена кувања или одмрзавања.

Течна јела повремено промешајте.

Промешајте храну пре сервирања.

Покријте храну која треба да се кува или подгрева.

Ставите кашику у флашу или чашу приликом загревања пића како би се осигурала боља расподелу топлоте.

Ставите храну у апарат без паковања. Пакована готова јела могу се ставити у

апарат само када је амбалажа предвиђена за излагање микроталасима (проверите информације на паковању).

Кување микроталасима

Храну пеците прекривену. Храну пеците непокривену само ако желите да се направи корица.

Немојте да прекувате јела тако што ћете подесити сувише високу температуру и дуго време. Храна може да се пресуши, прегори или изазове пожар.

Немојте да користите уређај за кување јаја или пужева у љусци јер могу да пукну. Жуманце прженог јаја прободите пре подгревања.

Храну са покожицом или кором прободите виљушком неколико пута пре кувања.

Исеците поврће на комадиће сличне величине.

Након што искључите апарат, извадите храну и оставите је да одстоји неколико минута да би се топлота равномерно распоредила.

Одмрзавање микроталасима

Замрзнуту, неотпаковану храну ставите на изврнути тањир са посудом испод њега или на постоље за одмрзавање или пластично сито тако да одмрзнута течност може да се оцеди.






Уклоните одмрзнуте комаде накнадно.

За кување воћа и поврћа без претходног одмрзавања, можете користити већу јачину микроталаса.

Погодни материјали и посуђе за кување у микроталасној рерни

У микроталасној рерни користите само одговарајуће посуђе и материјале. Користите табелу испод као референцу.



Пре употребе погледајте спецификацију посуђа/материјала.

Посуђе/материјал		 	 
Стакло и порцелан за рерну, без металних компоненти, нпр. стакло отпорно на топлоту	✓	✓	✓
Стакло и порцелан који нису погодни за рерну без украса од сребра, злата, платине или других металних украса	✓	✗	✗
Стакло и стаклокерамика, од материјала отпорног на загревање/замрзавање	✓	✓	✓
Керамика отпорна на загревање и земљано посуђе без кварца или металних делова или глазура у којима има метала	✓	✓	✓

Посуђе/материјал		 	 
Керамика, порцелан и земљано посуђе са неглазираним дном или са малим рупама, нпр. на ручкама	X	X	X
Пластика која је отпорна на максималну температуру од 200°C	✓	✓	X
Картон, папир	✓	X	X
Приањајућа фолија	✓	X	X
Приањајућа фолија за гриловање	✓	✓	X
Посуђе за печење које је израђено од метала, нпр. емајла, ливеног гвожђа	X	X	X
Плехови за печење обложени црним лаком или силиконом	X	X	X
Плех за печење	X	X	X
Решеткаста полица	X	X	✓
Микроталасна стаклена доња плоча	✓	✓	X
Посуде за кување у микроталасној, нпр. тигањ	X	✓	X

Препоручена подешавање снаге за различите врсте хране

Подаци у табели су само смернице.

700-1000 W	
 Загреје се на почетку процеса кувања	 Загревање течности

500-600 W				
 Кување поврћа	 Кување јела са јајима	 Крчкање кувањих јела	 Загревање оброка на једном тањиру	 Одмрзавање и загревање замрзнутих оброка

300-400 W				
 Топљење сира, чоколаде, путера	 Крчкање пиринча	 Загревање хране за бебе	 Кување/подгревање финих јела	 Наставак кувања

100-200 W			
 Одмрзавање хлеба	 Одмрзавање воћа и колача	 Одмрзавање сира, павлаке, путера	 Одмрзавање меса, рибе

Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду 60705.

Функција микроталасне рерне

Користите решеткасту полицу осим ако није другачије назначено.

Храна	Снага W	Количина kg	Положај решетке	Време мин	Коментари
Бисквит торта	600	0.475	Одоздо	8 - 9	Окрените посуду за 1/4 круга када прође пола времена предвиђеног за кување.
Ђуфте	400	0.9	1	25 - 27	Окрените посуду за 1/4 круга када прође пола времена предвиђеног за кување.
Крем од јаја	500	1	2	30 - 33	-

Храна	Снага W	Количина kg	Положај решетке	Време мин	Коментари
Одмрзавање меса	100	0.5	1	15	Окрените месо на другу страну на половини времена кувања.

Комбинована функција микроталасне пећнице


Користите решеткасту полицу.

Храна	Функција	Снага W	Темпера- тура °C	Положај решетке	Време мин	Коментари
Торта, 0,7 kg	Загрев. одозго/ одоздо + микроталасна пећница	100	200	2	23 - 27	Окрените посуду за 1/4 круга када прође пола времена предвиђеног за кување.
Гратинирани кромпир, 1,1 kg	Печење уз равни вентил. + микроталасна пећница	300	180	2	38 - 42	Окрените посуду за 1/4 круга када прође пола времена предвиђеног за кување.
Пиле, 1,1 kg	Гриловање + вентилатор + микроталасна пећница	400	230	1	35 - 40	Ставите месо у округлу стаклену посуду и окрените га на другу страну на половини времена кувања.


Нега и чишћење


⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Напомене у вези са чишћењем

	Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера на-топљеном млаком водом и благим детерџентом.
	Користите раствор за чишћење металних површина.
	Флеке очистите благим детерџентом.

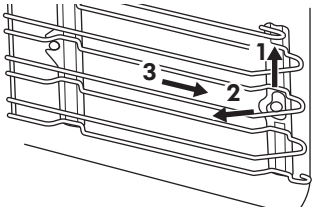
Средства за чишћење

 <p>Свакодневна употреба</p>	<p>Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомила на масноћа или други остаци могу проузроковати пожар. Пажљиво очистите плафон апарата од остатака и масти.</p>
	<p>Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.</p>

 <p>Прибор</p>	<p>Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.</p>
	<p>Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.</p>

Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

Корак 1	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	
Корак 2	Пажљиво повуците носаче према горе и извучите их из предњег држача.	
Корак 3	Извучите предњи део подршке решетке из бочног зида.	
Корак 4	Извадите носаче из задњег држача.	
Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.		

Како да замените: Лампица



УПОЗОРЕЊЕ! Ризик од стручног удара.
Лампица може бити врућа.

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Пре замене лампице:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Горња сијалица


Корак 1	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
Корак 2	Очистите стаклени поклопац.
Корак 3	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
Корак 4	Поставите стаклени поклопац.

Решавање проблема


 **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.


Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

 Апарат се не укључује или не загрева	
Проблем	Проверите...
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Брава је искључена.

 Компоненте	
Проблем	Проверите...
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.

 Шифре грешке	
Дисплеј приказује...	Проверите...
00:00	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.

 Шифре грешке	
---°C	Врата уређаја су затворена. Искључите и укључите уређај и поново подесите функцију микроталасне пећнице.
<p>Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.</p>	

Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)
Број производа (PNC)
Серијски број (S.N.)

Технички подаци

Технички подаци

Димензије (унутрашње)	Ширина Висина Дубина	480 мм 217 мм 411 мм
Корисна запремина	43 l	
Површина плеха за печење	1438 cm ²	
Горњи грејач	- W	
Доњи грејач	1000 W	
Грил	1900 W	
Прстен	1650 W	
Укупна снага	3000 W	

Напон	220 - 240 V
Фреквенција	50 Hz
Број функција	9

Енергетска ефикасност

Уштеда енергије

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије (само кад користите функције пећнице без микроталасне пећнице).

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј

приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3-10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.


Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Структура менија

Мени

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
				

 - изаберите за улаз у Мени.	Изаберите опцију из структуре Мени и притисните ОК.	Изаберите подешавање.	ОК - притисните да бисте потврдили подешавања.	Прилагодите вредност и притисните ОК.
Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.				


Мени структура


Потпомогнута припрема 	Подешавања 
---	--

Подешавања

01	Доба дана	Промени	02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 - Звучни сигнал 2 - Клик 3 - Звук је искључен	04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи	06	Светло	Укључи/ Искључи
07	Демо режим	Активациони код: 2468	08	Верзија софтвера	Провера
09	Поништи сва подешавања	Да/Не			

Еколошка питања

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и

електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

ИКЕА ГАРАНЦИЈА

Колико дуго важи ИКЕА гаранција?

Ова гаранција важи 5 година од оригиналног датума куповине вашег уређаја у компанији ИКЕА. Оригинални

рачун је неопходан као доказ о куповини. Ако се сервисирање уређаја обавља у оквиру гаранције, овим се неће продужити гарантни рок.

Ко ће обавити сервисирање?

Сервисер компаније ИКЕА обезбедиће услугу путем сопствене сервисне службе или мреже овлашћених партнера.

Шта покрива ова гаранција?

Овом гаранцијом покривени су кварови уређаја који су изазвани грешкама у конструкцији или материјалу, почев од датума куповине у компанији ИКЕА. Гаранција важи само ако се уређај употребљава за кућне потребе. Изузеци су наведени под насловом „Шта није покривено овом гаранцијом?“ Током гарантног периода, трошкови отклањања кварова, нпр. поправке, резервни делови, рад и путни трошкови, под условом да је уређај могуће приступити ради поправке без додатних трошкова. На ове услове примењују се смернице ЕУ (бр. 99/44/ЕГ) и одговарајући локални прописи. Замењени делови постају власништво компаније ИКЕА.

Шта ће ИКЕА учинити да отклони проблем?

Изабрани сервисер компаније ИКЕА испитаће производ и одлучити, по сопственом нахођењу, да ли је покривен овом гаранцијом. Уколико се сматра да је покривен, сервисер компаније ИКЕА или њен овлашћени партнер преко сопствене сервисне службе, према сопственом нахођењу потом ће, или поправити неисправан производ или га заменити истим или сличним.

Шта није покривено овом гаранцијом?

- Нормално хабање.
- Намерно оштећење или оно настало услед немара, оштећење проузроковано непоштовањем упутства за употребу, неисправном инсталацијом или прикључивањем на погрешан напон, оштећење изазвано хемијском или електро-хемијском реакцијом, рђа, корозија или оштећење од воде, укључујући ограничавања на оштећења изазвана великом количином каменца у доводу

воде, оштећење настало услед нетипичних услова у окружењу.

- Потрошни делови укључујући батерије и лампице.
- Делови који немају функцију и украсни делови који не утичу на нормалну употребу уређаја, укључујући било какве огреботине и могуће разлике у боји.
- Случајно оштећење проузроковано страним телима или супстанцама, чишћењем или одблочирањем филтера, система за одвод или фиока за детерђент.
- Оштећење следећих делова: керамичког стакла, додатака, корпе за посуђе, корпе прибора за јело, доводних и одводних цеви, заптивки, сијалица и поклопаца сијалица, екрана, дугмади, кућишта и делова кућишта. Изузев у случајевима када је могуће доказати да су таква оштећења настала услед грешака у производњи.
- Случајеви у којима није било могуће установити било какав квар током посете техничара.
- Поправке које нису обављене од стране нашег изабраног сервисера и/или овлашћених сервисних партнера, или у случају када нису коришћени оригинални делови.
- Поправке проузроковане погрешном уградњом или које нису урађене у складу са спецификацијом.
- Употреба уређаја ван домаћинства, тј. у професионалне сврхе.
- Оштећења приликом транспорта. Уколико купац транспортује производ до своје куће или неке друге адресе, ИКЕА није одговорна за било какву штету која може настати током транспорта. Међутим, уколико ИКЕА испоручи производ на адресу купца, штета настала током овакве испоруке биће покривена гаранцијом.
- Трошкови обављања иницијалне инсталације ИКЕА уређаја. Међутим, уколико сервисер компаније ИКЕА или њен овлашћени партнер поправи или замени уређај под условима ове

гаранције, сервисер или овлашћени партнер компаније ИКЕА ће поново инсталирати оправљени уређај или инсталирати нови, уколико је неопходно. Ово ограничење се не односи на рад који није проузроковао грешке а изведен је од стране квалификованог лица, уз употребу наших оригиналних делова, а како би се уређај прилагодио безбедносним техничким спецификацијама друге државе чланице ЕУ.

Како се примењује закон државе

Гаранција компаније ИКЕА даје вам одређена законска права, којом се покривају или превазилазе локални захтеви. Међутим, ови услови ни на који начин не ограничавају права потрошача описана у локалним прописима.

Подручје важења

За уређаје који су купљени у једној држави ЕУ а затим однети у другу државу ЕУ, сервисирање ће бити обезбеђено у оквиру гарантних услова који су уобичајени у новој држави. Обавеза пружања услуга сервисирања у оквиру гаранције постоји само ако је уређај усаглашен и инсталиран у складу са:

- техничким спецификацијама државе у којој је начињен гарантни захтев;
- Упутством за монтажу и Упутством о безбедности у упутству за употребу.

Послепродајно сервисирање за ИКЕА уређаје:

Молимо вас да се без оклевања обратите послепродајној сервисној служби компаније ИКЕА да бисте:

1. упутили захтев за сервисирање под овом гаранцијом;
2. тражили појашњење у вези са инсталацијом ИКЕА уређаја у предвиђеном ИКЕА кухињском намештају. Сервис неће пружити објашњења која се односе:
 - на монтажу целе ИКЕА кухиње;
 - прикључивање на струју (уколико се апарат испоручује без утикача и кабла), на воду и на гас, јер такве

радове мора да обави техничко лице овлашћеног сервиса.

3. тражили појашњење у вези са садржајем и спецификацијама у упутству за употребу овог ИКЕА уређаја.

Да бисте од нас добили најбољу могућу помоћ, молимо вас да пажљиво прочитате одељак Упутство за монтажу и/или Упутство за употребу ове брошуре, пре него што нам се обратите.

Како да дођете до нас ако вам је потребна наша услуга



Молимо вас да погледате последњу страницу овог упутства на којој ћете наћи комплетан списак именованих контаката компаније ИКЕА и одговарајућих телефонских бројева у националној мрежи.

- i** Како бисмо вам брзо пружили услугу, саветујемо вам да користите телефонске бројеве наведене на списку, на крају овог упутства. Када вам је потребна помоћ, увек користите бројеве наведене у брошури за одређени уређај. Пре него што нас позовете, обавезно имајте при руци број ИКЕА артикла (8-цифрени број) и серијски број (8-цифрени број који се налази на плочици са техничким карактеристикама) уређаја за који вам је потребна помоћ.

- i** САЧУВАЈТЕ РАЧУН! То је ваш доказ о куповини и неопходан је да би гаранција била важећа. Имајте на уму да су на рачуну такође наведени број и назив ИКЕА артикла (8-цифрена шифра) за сваки од уређаја који сте купили.

Да ли вам је потребна додатна помоћ?

За сва додатна питања која се не односе на послепродајно сервисирање вашег уређаја, обратите се контакт центру најближе ИКЕА продавнице. Пре него што нам се обратите, препоручујемо вам да пажљиво прочитате документацију о уређају.

Содержание

Сведения по технике безопасности	231	Дополнительные функции	253
Указания по безопасности	235	Полезные советы	254
Установка	238	Уход и очистка	258
Описание прибора	239	Поиск и устранение неисправностей	260
Панель управления	240	Технические данные	261
Перед первым использованием	241	Энергетическая эффективность	262
Ежедневное использование	241	Структура меню	263
Функции часов	250	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	263
Использование дополнительных принадлежностей	252	ГАРАНТИЯ ИКЕА	264

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Производитель не несет ответственность за травмы/ущерб, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья

запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

Общая безопасность

- Установка прибора и замена кабеля может выполняться только квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Перед выполнением любых операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.

- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- Не включайте прибор, если он пуст. Металлические части внутри камеры могут вызвать искрение.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, пользоваться прибором можно будет только после проведения ремонта квалифицированным специалистом.
- Все операции по обслуживанию и ремонту, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от воздействия микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- Запрещается использовать металлические контейнеры для продуктов и напитков во время приготовления в режиме микроволновой обработки. Данное требование не применимо к случаям, когда производитель четко указывает размеры и форму металлических контейнеров, пригодных для использования в режиме микроволновой обработки.

- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.
- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Сушка продуктов или одежды, а также разогрев грелок, тапочек, губок, влажной ткани и аналогичных предметов несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
- При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку кабеля питания из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.
- Разогревание напитков в режиме микроволновой обработки может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева в режиме микроволновой обработки.
- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него все остатки продуктов.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может сократить срок службы прибора и стать причиной возникновения опасной ситуации.

Указания по безопасности

Установка

⚠ ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	444 (460) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	455 мм
Высота задней стороны прибора	440 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм

Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	882 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	3.5x25 мм

Подключение к электросети

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.

- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через изолирующее устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искры или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Не используйте режим микроволновой обработки для предварительного разогрева прибора.



ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

Использование



ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.

- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

Уход и очистка

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклопанели могут разбиться.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не забудьте вытереть после каждого использования внутреннюю камеру и дверцу. Производимый в ходе работы прибора пар конденсируется на стенках внутренней камеры, что может вызвать коррозию.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Жир и остатки продуктов в приборе могут привести к возгоранию и электроискрению во время работы функции микроволновой обработки.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

Использование стеклянной посуды

Отсутствие должной аккуратности в обращении со стеклянной посудой может привести к появлению сколов, трещин, серьезных царапин; посуда также может разбиться.


- Не проливайте на стеклянную посуду холодную воду или другие жидкости, поскольку резкое изменение температуры может привести к ее разрушению. Битое стекло трудно обнаружить; оно также может отличаться исключительной остротой.
- Не ставьте горячую стеклянную посуду на влажные или холодные поверхности, непосредственно на столешницу или на металлические поверхности или в кухонную раковину; также не следует брать за горячую стеклянную посуду мокрой тряпкой.
- Не используйте и не пытайтесь склеить стеклянную посуду со сколами, трещинами или серьезными царапинами.
- Не допускайте падения и резкого опускания стеклянной посуды на твердые предметы, а также не стучите по ней кухонными принадлежностями.
- Не нагревайте пустую или почти пустую стеклянную посуду в микроволновой печи и не допускайте перегрева в стеклянной посуде, используемой в микроволновой печи, растительного или сливочного масла (выбирайте минимально допустимое время приготовления).

Если стеклянная посуда горячая, дайте ей остыть на охлаждающей решетке, прихватке или сухой тряпке. Прежде чем мыть стеклянную посуду или использовать ее для охлаждения или замораживания продуктов убедитесь, что она достаточно остыла.

Не беритесь за горячую стеклянную посуду (включая посуду с силиконизированными поверхностями) без сухих прихваток.

Не допускайте ненадлежащего использования в микроволновой печи (например, не запускайте прибор, если помещенное внутрь содержимое отсутствует или слишком мало).

Внутреннее освещение


 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.


Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Установка


 **ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Сборка

-  При установке см. указания по сборке.


- Используйте только оригинальные запасные части.

Утилизация

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите дверцу, чтобы предотвратить риск ее заперения при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.
- **Упаковочные материалы:** Упаковочные материалы пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными сокращениями, такими, как PE (полиэтилен), PS (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

Электрическое подключение

 **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

i Производитель не несет ответственности при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

В комплект поставки духового шкафа входит только сетевой кабель.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

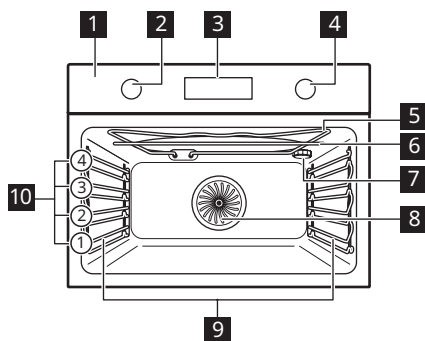
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

Описание прибора

Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов нагрева
- 3** Дисплей
- 4** Ручка управления
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Генератор микроволн
- 7** Лампа освещения
- 8** Вентилятор
- 9** Съёмная опора противня
- 10** Положения противня

Аксессуары







- **Решетка** x 1
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Стандартный эмалированный противень** x 1

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.

- **Стеклооснование микроволновой печи** x 1
Для поддержки режима СВЧ.

Панель управления


Общий вид панели управления

				OK		
Таймер	Быстрый прогрев	Освещение	Мощность микроволн	Подтвердить выбор параметра	Нажмите	Поверните ручку








Выберите режим нагрева, чтобы включить прибор.

Для выключения прибора поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.».

Дисплей

	Дисплей с набором кнопок.
---	---------------------------





Индикаторы, отображаемые на дисплее

Базовая индикация			
 Блокир. кнопок	 Помощь в Приготовлении	 Настройки	 Индикатор режима микроволновой обработки
Индикаторы таймеров			
 Таймер	 Окончание	 Отсрочка пуска	 Таймер прямого отсчета
Индикатор выполнения — для температуры или времени. Когда прибор достигает заданной температуры, индикаторная полоска становится полностью красной.			




Перед первым использованием

⚠ ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Первоначальная очистка

Перед первым использованием выполните очистку пустого прибора и установите время:			
			 00:00 Установите время. Нажмите OK .

Первый разогрев


	Перед первым использованием пустой духовой шкафа следует предварительно разогреть.
Пункт 1	Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.
Пункт 2	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.
Пункт 3	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.
i	Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.

Ежедневное использование





⚠ ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Способ настройки: Режимы нагрева

Шаг 1	Поверните ручку выбора режимов нагрева и выберите режим нагрева.
--------------	--


Шаг 2	Задайте температуру при помощи ручки управления. Нажмите OK .
 — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию: Быстрый прогрев. Она недоступна для некоторых режимов духового шкафа.	

Способ установки: Режимы микроволновой обработки




Шаг 1	Извлеките все принадлежности. Вставьте стеклянное основание микроволновой печи. Выложите продукты на стеклянное основание для микроволновой обработки.
Шаг 2	Поверните ручку выбора режимов нагрева и выберите режим микроволновой печи:    .
Шаг 3	Нажмите: OK для запуска программы с настройками по умолчанию. На дисплее отображается следующая информация: продолжительность и мощность микроволновой обработки.
Шаг 4	Поверните ручку управления, чтобы отрегулировать продолжительность. Нажмите OK .
Шаг 5	Нажмите:  . Отрегулируйте настройки мощности микроволновой обработки при помощи ручки управления. Нажмите: OK
Шаг 6	Для выключения прибора поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
Настройки можно регулировать в процессе приготовления.	

Максимальная продолжительность функций микроволновой обработки зависит от мощности микроволн.





МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН Вт	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ мин
100 - 600	59:55
>600	7







 Открывание дверцы приводит к остановке работы функции микроволновой обработки. Для возобновления работы закройте дверцу. Нажмите **OK**.

Способ настройки: Комбинированные режимы с микроволновой обработкой

Шаг 1	Извлеките все принадлежности. Вставьте стеклянное основание микроволновой печи. Выложите продукты на стеклянное основание для микроволновой обработки.
Шаг 2	Поверните ручку выбора режимов нагрева и выберите функцию:   . На дисплее отобразится: температура и мощность микроволн.
Шаг 3	Поверните ручку управления, чтобы отрегулировать температуру.
Шаг 4	Нажмите  .
Шаг 5	Отрегулируйте настройки мощности микроволновой обработки при помощи ручки управления. Нажмите OK .
Шаг 6	Нажмите OK для запуска функции.
Шаг 7	Для выключения прибора поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
Настройки можно регулировать в процессе приготовления. Поверните ручку управления, чтобы отрегулировать продолжительность, и нажмите: OK .	

Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание максимум на двух уровнях духового шкафа, а также подсушивание продуктов. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.







Режим нагрева	Применение
 Турбогриль + Микроволны	Для жарки крупных кусков мяса на одном уровне. Для приготовления запеканок и запекания до образования румяной корочки. Режим с повышением мощности микроволновой обработки (MW Boost), диапазон мощности: 100–600 Вт.
 Горячий воздух + микроволны	Выпекание на одном уровне духового. Режим с повышением мощности микроволновой обработки (MW Boost), диапазон мощности: 100–600 Вт.
 Размораживание	Размораживание мяса, рыбы, тортов, диапазон мощности: 100–200 Вт.
 Разогрев	Подогрев готовых блюд и деликатных продуктов, диапазон мощности: 300–700 Вт
 Микроволны	Подогрев, приготовление, диапазон мощности: 100–1000 Вт
 Меню	Для входа в меню: Помощь в Приготовлении, Настройки.

Настройка: Помощь в Приготовлении

Подменю Помощь в Приготовлении содержит набор дополнительных функций и вариантов блюд с рекомендованными режимами нагрева, температурами и временем приготовления. Используйте эту функцию для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию. Время и температуру также можно регулировать в процессе приготовления.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:	<ul style="list-style-type: none"> • По весу
--	---

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
 	 	 P1 - P...	 OK

Откройте меню.	Выберите Помощь в Приготовлении. Нажмите ОК.	Выберите блюдо. Нажмите ОК.	Поместите блюдо в духовой шкаф. Подтвердите настройку.
----------------	--	-----------------------------	--

Помощь в Приготовлении

Условные обозначения	
	По весу доступно.
	Режим с установкой мощности микроволновой обработки. Используйте аксессуары, пригодные для использования в микроволновой печи.
	Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.
	Уровень полок.

На дисплее отобразится **F** и номер функции, который можно проверить по таблице.














	Режим нагрева	Применение
1	Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
2	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
3	Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
4	Традиционное приготовление + микроволны	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне. Режим с повышением мощности микроволновой обработки (MW Boost), диапазон мощности: 100–600 Вт.
5	Гриль + микроволны	Для быстрого приготовления продуктов и одновременного их подрумянивания. Режим с повышением мощности микроволновой обработки (MW Boost), диапазон мощности: 100–600 Вт.



















На дисплее отобразится **P** и номер блюда, который можно проверить по таблице.










По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
1	Ростбиф, с кровью	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4-5 см	☐ 1; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
2	Ростбиф, средней прожаренности		
3	Ростбиф, хорошо прожаренный		
4	Стейк, средней прожаренности	180 - 220 г на каждый кусочек; кусочки толщиной 3 см	☐☐ 2; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
5	Говядина / тушенная (верхний рубчик, верхний круглый, толстый)	1.5 - 2 кг	☐☐ 1; емкость для жарки на решетке
6	Ростбиф с кровью (низкотемпературное приготовление)	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4-5 см	☐ 1; эмалированный противень Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
7	Ростбиф, средн. (низкотемпературное приготовление)		
8	Ростбиф, хорошо прожаренный (низкотемпературное приготовление)		

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
9	Филе, с кровью (низкотемпературное приготовление)	0,5–1,5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	☐ 1; эмалированный противень Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
10	Филе средней прожаренности (низкотемпературное приготовление)		
11	Филе, готовое (низкотемпературное приготовление)		
12	Жареная телятина (например, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4 см	☐☐ 1; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор.
13	Жареная свинина, шея или плечо	1.5 кг	☐☐ 1; керамическая или стеклянная форма для запекания на решетке , подходящая для использования в MW Используйте любимые специи. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
14	Томленая свинина (низкотемпературное приготовление)	1.5 - 2 кг	☐ 1; эмалированный противень Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.
15	Вырезина, свеж.	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	☐ 1; емкость для приготовления жаркого на решетке Используйте любимые специи.
16	Свин. грудинка	2 - 3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	☐ 2; противень для жарки Накройте дно блюда жидкостью. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.





	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
17	Ножка ягненка с костями	1.5 - 2 кг; кусочки толщиной 7–9 см	 1; емкость для приготовления жаркого на эмалированном противне Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
18	Цыпленок, целиком	1 - 1.5кг; свеж.	  1; керамическая или стеклянная форма для запекания на решетке , подходящая для использования в MW Используйте любимые специи. Положите куриную грудку вниз и переверните по истечении половины времени приготовления.
19	Половина цыпленка	0.5 - 0.8 кг	 2; эмалированный противень Используйте любимые специи.
20	Куриная грудка	180 - 200 г на каждый кусочек	  1; запеканка с горкой на решетке Используйте любимые специи. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.
21	Кур. окорочка, свеж.	250 - 400 г	 2; эмалированный противень Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.
22	Утка, целиком	1.5 - 2.5 кг	  1; емкость для жарки на решетке Используйте любимые специи. Положите мясо на блюдо для жарки. По прошествии половины времени приготовления переверните утку.
23	Гусь, грудка	1кг	  1; емкость для жарки на решетке Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления перевернуть гусь.
24	Митлоф	1 кг	 1; решетка Используйте любимые специи.
25	Рыба на гриле, целиком	0.5 - 1 кг на рыбу	 1; эмалированный противень Наполните рыбу маслом и выберите любимые специи и травы.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
26	Рыбное филе	-	  2; запеканка с горкой на решетке Используйте любимые специи.
27	Чизкейк	-	 1;  Разъемная форма для выпечки диаметром 28 см на решетке
28	Яблочный пирог	-	 2; эмалированный противень
29	Яблочный тарт	-	 1; форма для пирога на решетке
30	Яблочный пирог	-	 1;  Форма для пирога 22 см на решетке
31	Шоколадный Торт	2 кг теста	 2; противень для жарки
32	Шоколадные маффины	-	 2; противень для маффинов на решетке
33	Кекс	-	 1; прямоугольная форма на решетке
34	Запеченный картофель	1 кг	 1; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.
35	Картофель, ломтики	1 кг	 2; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать картофель на кусочки.
36	Овощи на гриле	1 - 1.5 кг	 2; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать овощи на кусочки.
37	Крокеты, замороженные	0.5 кг	 2; эмалированный противень
38	Картофель фри, замороженный	0.75 кг	 2; эмалированный противень
39	Мясная/овощная лазанья с сухими листами теста	1 - 1.5 кг	  1; керамическая или стеклянная форма для запекания на решетке , подходящая для использования в MW

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
40	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1.1 кг	 ;  2; керамическая или стеклянная форма для запекания на решетке , подходящая для использования в MW По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.
41	Свежая пицца, тонкая	-	 1; эмалированный противень , выложенный бумагой для выпечки
42	Свежая пицца, толстая	-	  1; эмалированный противень , застеленный бумагой для выпечки
43	Киш	-	 1; форма для выпечки на решетке
44	Багет/чиабатта/белый хлеб	0.8 кг	 1; эмалированный противень , выложенный бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.
45	Все зерна / ржаной / черный хлеб в форме для хлеба	1 кг	  1; эмалированный противень , застеленный бумагой для выпечки/ решетка


Функции часов

Функции часов







Функция часов	Применение
 Таймер	По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.
 Время приготовления	По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал, и режим нагрева выключится.
 Отсрочка пуска	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
 Таймер прямого отсчета	Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. Для включения и выключения функции Таймер прямого отсчета выберите: Меню, Настройки.

Функции часов доступны только при выборе следующих режимов: Горячий воздух, Традиционное приготовление, Турбо-гриль, Пицца, Турбогриль + Микроволны, Горячий воздух + микроволны.

Способ настройки: Функции часов

Способ настройки: Установка Времени Суток		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		
Чтобы изменить время суток, войдите в меню и выберите Настройки, Время суток. См. Главу «Структура меню».	Установка времени на часах.	Нажмите ОК.


Способ настройки: Таймер			
Шаг 1	На дисплее отобразится: 0:00 	Шаг 2	Шаг 3
			
Нажмите  .	Настройка Таймер.	Нажмите ОК.	
i Сразу начнется обратный отсчет времени.			

Способ настройки: Время приготовления				
Шаг 1	Шаг 2	На дисплее отобразится: 0:00  STOP	Шаг 3	Шаг 4
				
Выберите режим нагрева и задайте температуру.	Несколько раз нажмите:  .	Задайте время приготовления.	Нажмите ОК.	
i Сразу начнется обратный отсчет времени.				

Способ настройки: Отсрочка пуска							
Шаг 1	Шаг 2	На дисплее отображается: время суток  СТАРТ	Шаг 3	Шаг 4	На дисплее отобразится: --:--  СТОП	Шаг 5	Шаг 6
			Выберите режим нагрева.				Нажмите ОК.
	Несколько раз нажмите: 	Задайте время пуска.				Задайте время окончания.	Нажмите ОК.

 Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

Использование дополнительных принадлежностей

 **ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Установка принадлежностей

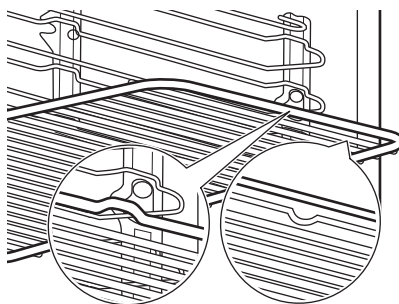
Используйте только подходящую посуду и материалы. См. главу «Указания и рекомендации», раздел «Подходящая для

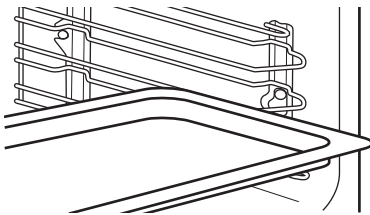
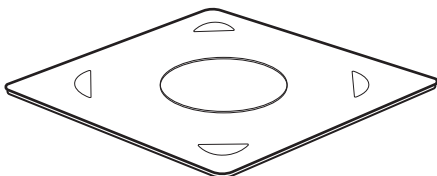
микроволновой обработки кухонная посуда и материалы».

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

Решетка:


Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



<p>Эмалированный противень: Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.</p>	
<p>Стеклоное основание микроволновой печи: Используйте стеклоное основание для микроволновой обработки только в режиме микроволновой обработки. Она не подходит для комбинированного режима микроволновой обработки (например, для гриля с помощью микроволн). Уложите данный аксессуар на дно внутренней камеры. Продукты при микроволновой обработке можно ставить непосредственно на стеклоное основание.</p>	

Дополнительные функции



Блокир. кнопок

<p>Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.</p>		
<p>Ее можно включить во время работы прибора. Это не повлияет на выбранный режим и время приготовления, но позволит заблокировать панель управления. Функцию можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. Это не приведет к включению прибора, но панель управления будет заблокирована.</p>		
	<p>⏻ок — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию. Раздастся звуковой сигнал.</p>	<p>⏻ок — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.</p>
<p>i 3 x ⏻ — мигает, когда включена блокировка.</p>		

Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева

продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

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


Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Отсрочка пуска.

Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Полезные советы

Рекомендации по приготовлению



Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Рекомендации по использованию микроволн

Выложите продукты на стеклянное основание для микроволновой обработки, установленное на дне внутренней камеры.

Переворачивайте или перемешивайте продукты по истечении половины времени приготовления или размораживания.

Время от времени помешивайте жидкие блюда.

Перемешивайте пищу перед подачей к столу.

Во время приготовления и разогрева накрывайте пищу.

При нагреве напитков для улучшения распределения тепла положите в бутылку

или стакан подходящую для микроволновой печи ложку.

Поместите продукты в прибор без упаковки. Готовые блюда можно помещать в прибор в упаковке только если упаковка пригодна для использования в приборе (см. сведения на упаковке).

Приготовление в микроволновой печи

Накрывайте продукты в ходе приготовления. Если требуется создать корочку, готовьте, не накрывая.

Не перегревайте блюда, устанавливая слишком высокую мощность и время. Продукты могут потерять влагу, сгореть или стать причиной пожара.

Не используйте прибор для приготовления яиц в скорлупе и моллюсков/улиток, так как они могут

взрываться. Перед разогревом протыкайте желтки в яичнице.

Перед приготовлением сделайте в коже или кожуре продуктов несколько отверстий.

Нарезайте овощи на кусочки сходного размера.

После выключения прибора выньте продукты и оставьте на несколько минут для равномерного распределения тепла.

Размораживание в микроволновой печи

Положите замороженный неразвернутый продукт в небольшой перевернутой

тарелке в контейнер, на поднос для размораживания или в пластиковое сито, чтобы образующаяся при размораживании жидкость могла свободно стекать.




Извлекайте из прибора разморожившиеся продукты.

Для приготовления овощей и фруктов без предварительного размораживания можно задать более высокую мощность микроволновой обработки.

Кухонная посуда и материалы, подходящие для использования в микроволновой печи

Для приготовления с микроволнами используйте только подходящую посуду и материалы. Воспользуйтесь для справки таблицей ниже.



Перед использованием кухонной посуды/материалов сверяйтесь с их спецификацией.

Посуда/материал			
Огнеупорное стекло и фарфор без металлических примесей, например, жаростойкое стекло.	✓	✓	✓
Нежаростойкое стекло и изделия из фарфора без декоративного покрытия из серебра, золота, платины или других металлов	✓	✗	✗
Стекло и витрокерамика из огнестойкого/морозостойкого материала	✓	✓	✓
Жаростойкая керамика и фаянс без элементов из кварца или металла, а также без металлосодержащей глазури	✓	✓	✓

Посуда/материал			
Изделия из керамики, фарфора и фаянса с неглазурованным дном или маленькими отверстиями, например, на ручках	X	X	X
Жаростойкий пластик, выдерживающий температуру до 200 °С	✓	✓	X
Картон, бумага	✓	X	X
Пищевая пленка	✓	X	X
Пленка для микроволновой печи	✓	✓	X
Посуда для жарки из металла, например, эмалированная, чугунная	X	X	X
Формы для выпечки, черные лакированные или с силиконовым покрытием	X	X	X
Эмалированный противень	X	X	X
Решетка	X	X	✓
Стеклоанное основание микроволновой печи	✓	✓	X
Посуда для использования в микроволновой печи, например, сковороды Crisp pan	X	✓	X

Рекомендованные уровни мощности для различных видов продуктов

Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

700–1000 Вт	
 <p>Обжаривание в начале процесса приготовления</p>	 <p>Подогрев жидкостей</p>

500–600 Вт				
 Приготовление овощей	 Приготовление яиц	 Приготовление на медленном огне	 Подогрев порционных блюд	 Размораживание и разогрев замороженных блюд

300–400 Вт				
 Растапливание сыра, шоколада, сливочного масла	 Варка риса	 Подогрев детского питания	 Приготовление / Разогрев деликатных продуктов	 Непрерывное приготовление

100–200 Вт			
 Размораживание хлеба	 Размораживание фруктов и пирожных	 Размораживание сыра, сливок, сливочного масла	 Размораживание мяса, птицы

Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60705.

Функция микроволновой печи

Используйте решетку, если не указано иное.

Продукты	мощность Вт	Количество кг	Положение противня	Время мин	Комментарии
Бисквитный пирог	600	0.475	Нижн.	8 - 9	По прошествии половины времени приготовления поверните емкость на 1/4.

Продукты	мощность Вт	Количество кг	Положе- ние про- тивня	Время мин	Комментарии
Мясной рулет	400	0.9	1	25 - 27	По прошествии по- ловины времени приготовления по- верните емкость на 1/4.
Белковый крем	500	1	2	30 - 33	-
Размораживание мяса	100	0.5	1	15	По истечении по- ловины времени приготовления пе- реверните мясо.

Комбинированный режим с микроволнами

Воспользуйтесь решеткой.


Продукты	Функция	мощ- ность Вт	Темпера- тура °С	Положе- ние про- тивня	Время мин	Комментарии
Пирог, 0,7 кг	Традицион- ное приго- товление + микровол- ны	100	200	2	23 - 27	По прошествии половины време- ни приготовле- ния поверните емкость на 1/4.
Карто- фельная запекан- ка, 1,1 кг	Горячий воздух + микровол- ны	300	180	2	38 - 42	По прошествии половины време- ни приготовле- ния поверните емкость на 1/4.
Цыплен- ок, 1,1 кг	Турбогриль + Микро- волны	400	230	1	35 - 40	Поместите мясо в круглую стеклян- ную емкость и пе- реверните по ис- течении полови- ны времени при- готовления.


Уход и очистка




ВНИМАНИЕ! См. главы,
содержащие Сведения по
технике безопасности.

Примечание по очистке

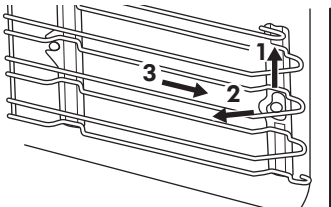
 <p>Чистящие средства</p>	Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством.

 <p>Ежедневное использование</p>	Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию. Тщательно очищайте потолок прибора от остатков пищи и жира.
	Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.

 <p>Аксессуары</p>	Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	
Шаг 2	Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.	
Шаг 3	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.	
Шаг 4	Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.	
Установка направляющих выполняется в обратном порядке.		

Замена лампы освещения

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

Перед заменой лампы:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа


Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.
Шаг 3	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.

Поиск и устранение неисправностей


⚠ ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

 Прибор не включается или не нагревается	
Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не выполняет нагрев.	Выключено автоматическое отключение.
Прибор не выполняет нагрев.	Сработал предохранитель.
Прибор не выполняет нагрев.	Блокировка отключается.

 Компоненты	
Проблема	Убедитесь, что...
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.

 Коды ошибок	
На дисплее отображается...	Убедитесь, что...
00:00	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
---°C	Дверца прибора закрыта. Выключите и снова включите прибор и еще раз выберите режим микроволновой печи.
Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.	

Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)
Продуктовый номер (PNC)
Серийный номер (S.N.)

Технические данные

Технические данные

Размеры (внутренние)	Ширина	480 мм
	Высота	217 мм
	Глубина	411 мм
Полезные объемы	43 л	

Площадь противня	1438 см ²
Верхний нагревательный элемент	- Вт
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Гриль	1900 Вт
Кольцевой нагревательный элемент	1650 Вт
Общая оценка	3000 Вт
Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц
Количество функций	9

Энергетическая эффективность

Экономия электроэнергии

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду (применимо только к использованию не в режиме СВЧ).

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения

прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.



Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Структура меню


Меню


Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
				
☰ - выберите, чтобы войти в Меню.	Выберите параметр в Меню структуре и нажмите ОК.	Выберите настройку.	ОК - нажмите для подтверждения настройки.	Установите значение и нажмите ОК.
Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из Меню.				

Меню структура	
Помощь в Приготовлении 	Настройки 

Настройки					
01	Установка Времени Суток	Изменить	02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал 2 — Щелчок 3 — Звук выключен	04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл	06	Освещение	Вкл / Выкл
07	Деморежим	Код запуска: 2468	08	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
09	Заводские Установки	Да/Нет			

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электрооборудования, Вы

помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов

потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

ГАРАНТИЯ ИКЕА

В течение какого времени действует гарантия ИКЕА?

Настоящая гарантия действительна в течение **5 лет** с даты покупки прибора в ИКЕА. В качестве подтверждения покупки необходимо предоставить оригинал товарного чека. В случае, если обслуживание выполняется по гарантии, ее срок не будет продлен.

Кто будет осуществлять обслуживание?

Поставщик услуг ИКЕА будет осуществлять обслуживание через собственные сервисные центры или авторизованную партнерскую сеть сервисных центров.

На что распространяется гарантия?

Гарантия распространяется на неисправности прибора, вызванные производственными дефектами или дефектами материалов с даты покупки в ИКЕА. Настоящая гарантия действительна только для бытового применения. Исключения приведены в заголовке «Что не покрывает эта гарантия?» В течение гарантийного срока затраты на устранение неисправностей, например, ремонт, запасные части, работу и поездки будут покрываться при условии, что прибор будет доступен для ремонта без особых затрат. В этих условиях применимы директивы ЕС (№ 99/44/EG) и соответствующие местные правила. Замененные детали становятся собственностью ИКЕА.

Что сделает ИКЕА для устранения проблемы?

Уполномоченный ИКЕА поставщик услуг проведет экспертизу продукта и по своему усмотрению примет решение о том,

распространяется ли гарантия на данный случай. В случае положительного решения компания ИКЕА или ее уполномоченный партнер по сервисному обслуживанию единолично примет решение о ремонте дефектного продукта или замене его на такой же или аналогичный продукт.

На что не распространяется настоящая гарантия?

- На нормальный износ.
- Умышленный или халатный ущерб, вызванный несоблюдением инструкций по эксплуатации, неверной установкой или подсоединением к ненадлежащему напряжению, повреждения, вызванные химической или электрохимической реакцией, ржавчина, коррозия или повреждение водой, в том числе, среди прочего, повреждения, причиной которых стала чрезмерная известь в водопроводной сети, а также повреждения, вызванные нештатными условиями окружающей среды.
- Расходные материалы, включая аккумуляторы и лампы.
- Нефункциональные и декоративные элементы, которые не влияют на нормальную работу прибора, включая царапины и возможные различия цвета.
- Случайные повреждения, вызванные посторонними предметами или веществами, а также очистка или разблокировка фильтров, системы слива или резервуара с мылом.
- Повреждения следующих деталей: стеклокерамическая поверхность, аксессуары, корзины для посуды и столовых приборов, подающие и сливные шланги, уплотнители, лампы

и плафоны, экраны, ручки, корпуса и элементы корпусов. За исключением случаев, когда такие повреждения вызваны производственными дефектами.

- Случаи, когда в ходе визита специалиста неисправность не обнаруживается.
- Ремонт, выполненный не специалистами авторизованного сервисного центра и/или уполномоченным партнером по договору, а также с использованием неоригинальных запчастей.
- Ремонт, вызванный установкой, которая неисправна или не соответствует характеристикам.
- Эксплуатация прибора в небытовых условиях, т. е. при профессиональном использовании.
- Повреждения при транспортировке. В случае, если клиент перевозит изделие в свой дом или по другому адресу, компания IKEA не несет ответственности за возможный ущерб, возникший во время транспортировки. Однако, если IKEA доставляет изделие по адресу клиента, тогда гарантия распространяется на повреждения изделия, возникшие в ходе доставки.
- Стоимость первоначальной установки прибора IKEA. Однако в случае ремонта или замены прибора поставщиком услуг IKEA или его авторизованным партнером по сервисному обслуживанию в соответствии с условиями данной гарантии поставщик услуг или его уполномоченный партнер должны снова выполнить установку отремонтированного прибора или его замены.

Данное ограничение не относится к работе, выполняемой квалифицированным специалистом, использующим наши оригинальные запчасти для соответствия прибора требованиям техники безопасности другой страны ЕС.

Применимость законодательства страны

Гарантия IKEA предоставляет определенные юридические права, которые охватывают или превосходят местные требования. Однако данные условия не ограничивают права потребителя, описанные в местном законодательстве.

Область действия

Приборы, приобретенные в одной из стран ЕС и перевезенные в другую страну ЕС, будут обслуживаться в соответствии с условиями гарантии в новой стране. Обязательство по выполнению гарантийного обслуживания действует только в том случае, если прибор соответствует и установлен согласно следующему:

- технические характеристики страны, в которой производится заявка на гарантийное обслуживание;
- инструкции по сборке и сведения по технике безопасности руководства пользователя;

Специализированная служба послепродажного обслуживания приборов IKEA:

Обращайтесь в авторизованный сервисный центр IKEA, чтобы:

1. оформить заявку на обслуживание по гарантии;
2. обратиться за консультацией по поводу установки прибора IKEA в специальную кухонную мебель IKEA. Сервисный центр не предоставляет пояснений о следующем:
 - общая установка кухонного оборудования IKEA;
 - подключение к электросети (если прибор поставляется без сетевого шнура и вилки), воде и газу, так как такие подключения должны выполняться специалистом авторизованного сервисного центра.
3. запрос на разъяснение содержимого руководства пользователя и

технических характеристик прибора IKEA.

Для того чтобы мы могли вам помочь наиболее эффективно, перед тем, как обращаться к нам, внимательно прочитайте инструкции по сборке и/или раздел «Руководство пользователя» данного буклета.

Как связаться с нами, если вам нужна наша сервисная служба



На последней странице данного руководства указан полный перечень контактов IKEA и соответствующие телефонные номера в различных странах.

- i** Для обеспечения более быстрого обслуживания рекомендуем использовать телефонные номера, приведенные в конце данного руководства. Всегда проверяйте номера, указанные в буклете прибора, по которому вы хотите задать вопрос. Перед звонком убедитесь, что вы можете назвать артикул IKEA (8-значный код) и серийный номер (8-значный код, указанный на табличке с техническими данными) для прибора, по которому вы хотите задать вопрос.

- i** **СОХРАНИТЕ ТОВАРНЫЙ ЧЕК!** Он является доказательством покупки и требуется для применения гарантии. Обратите внимание, что чек также содержит название артикула IKEA и номер (8-значный код) для каждого приобретенного вами прибора.

Нужна дополнительная помощь?

По всем дополнительным вопросам, не связанным с послепродажным обслуживанием приборов, обращайтесь в наш контактный центр IKEA. Перед тем, как обращаться к нам, внимательно прочитайте документацию к прибору.

Съдържание

Информация за безопасност	267	Препоръки и съвети	288
Инструкции за безопасност	270	Грижи и почистване	292
Инсталиране	274	Отстраняване на неизправности	294
Описание на уреда	274	Технически данни	295
Командно табло	275	Енергийна ефективност	296
Преди първа употреба	276	Структура на менюто	296
Всекидневна употреба	276	Опазване на околната среда	297
Функции на часовника	284	ГАРАНЦИЯ НА ИКЕА	297
Използване на принадлежностите	286		
Допълнителни функции	287		

Запазваме си правото на изменения.

Информация за безопасност

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не носи отговорност ако неправилното инсталиране и употреба предизвикат повреда или неизправност. Винаги пазете инструкциите с уреда за справка в бъдеще.

Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

Обща безопасност

- Само квалифицирано лице може да инсталира уреда и да смени кабела.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагриващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Преди обслужване изключете захранването.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- Не включвайте уреда, когато е празен. Металните части във вътрешната част могат да създадат електрическа дъга.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Ако вратата или уплътненията на вратата са повредени, уредът не трябва да работи, докато не бъде поправен от компетентно лице.
- Само квалифицирано лице може да извърши каквато и да е сервизна или ремонтна операция, която включва отстраняване на капак, който осигурява защита срещу излагане на микровълнова енергия.
- Не загрявайте течности и други храни в затворени съдове. Те могат да експлодират.
- Метални контейнери за храна и напитки не се разрешават за готвене в микровълнова. Изискването не е приложимо, ако производителя конкретизира размер и форма на металните контейнери подходящи за микровълнова фурна.
- Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни.
- При затопляне на храна в пластмасови или хартиени опаковки, проверявайте често уреда, поради опасност от запалване.
- Уредът е предназначен за затопляне на храни и напитки. Сушенето на храна или дрехи и нагриването на подгриващи подложки, чехли, гъби, влажни кърпи и други подобни може да доведе до риск от нараняване, запалване или пожар.

- Ако се отделя дим, изключете уреда от копчето или от контакта и дръжте вратата затворена, за да потушите пламъците, ако има такива.
- Микровълновото затопляне на напитки може да доведе до забавено еруптивно кипене. Трябва да се внимава при работа с контейнера.
- Съдържанието на бутилките за хранене и бурканите за бебешка храна се разбърква или разклаща, като температурата им трябва да се провери преди консумация, за да се избегнат изгаряния.
- Яйца с черупка и цели твърдо сварени яйца не трябва да се затоплят в уреда, тъй като могат да експлодират, дори след приключване на загряването в микровълновата фурна.
- Уредът трябва да се почиства редовно и да се отстраняват остатъците от храна.
- Неподдържането на уреда в чисто състояние може да доведе до влошаване на повърхността, което може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и евентуално да доведе до опасна ситуация.

Инструкции за безопасност

Монтаж



ВНИМАНИЕ! Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата на фурната се отваря безпроблемно.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	444 (460) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	455 мм
Височина в задната част на уреда	440 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	567 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	546 мм
Дълбочина при отворена врата	882 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Монтажни винтове	3.5x25 мм

Електрическо свързване

⚠ ВНИМАНИЕ! Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са

съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.

- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

Използване



ВНИМАНИЕ! Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.
- Не използвайте микровълновата функция за подгриване на уреда.



ВНИМАНИЕ! Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.

- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовете сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ! Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклениите панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклениите панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Подсушавайте вътрешността и вратичката след всяко използване. Изпусканата по време на работата на уреда пара се кондензира върху стените на вътрешността и може да предизвика корозия.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Остатъчни мазнини и храни в уреда, могат да причинят пожар или токов удар, когато работи микровълновата функция.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.

Употреба на стъклена посуда

Ако не се внимава със стъклената посуда това може да доведе до счупване, отронване, пукване или силно надраскване:

- Не разливайте студена вода или други течности върху стъклената посуда, защото внезапната промяна в температурата може да счупи съклото. Счупените парчета стъкло може да са много остри и трудни за откриване.
- Не поставяйте нагорещена стъклена посуда върху мокра или студена повърхност, директно върху плот или метална повърхност или в мивка; или използвайте мокър парцал.
- Не използвайте или поправяйте стъклена посуда, която е пукната, отронена или силно надраскана.
- Не изпускайте или удряйте стъклена посуда към тежък предмет или да я удряте с прибори.
- Не затопляйте в микровълнова празна или почти празна стъклена посуда или не претопляйте олио или масло в нея (използвайте минималното количество време за готвене).

Позволете на нагорещената стъклена посуда да се охлади на поставка, стойка или сух парцал. Уверете се, че стъклената посуда е изстинала достатъчно преди да я измиете, поставите в хладилник или фризер.

Избягвайте да държите гореща стъклена посуда (включително със силиконови ръкохватки) без сухи ръкохватки.

Избягвайте грешна употреба на микровълнова (например да я пуснете без нищо в нея или с малко количество).

Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ! Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

Изхвърляне



ВНИМАНИЕ! Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Отстранете вратичката, за да не могат деца и домашни любимци да се заключат в уреда.
- **Опаковъчни материали:** Опаковъчните материали могат да се рециклират. Пластмасовите части са обозначени с международни съкращения като PE, PS и т.н. Изхвърлете опаковъчния материал в съответните контейнери.

Инсталиране

⚠ ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Монтаж

i За инсталиране, вижте инструкциите за монтаж.

Електрическа инсталация

⚠ ВНИМАНИЕ! Свързването към електрическата инсталация трябва да се извърши само от квалифицирано лице.

i Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава „Безопасност“.

Тази фурна се доставя само със захранващ кабел.

Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

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

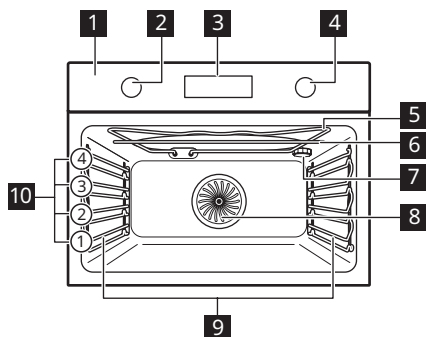
За напречното сечение на кабела вижте общата мощност на табелката с информация на уреда. Също така можете да разгледате таблицата:

Обща мощност (W)	Напречно сечение на кабела (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Заземителният проводник (зелен/жълт) трябва да е с 2 см по-дълъг от фазовия и неутралния проводник (син и кафяв).

Описание на уреда

Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагряване
- 3** Екран
- 4** Копче за управление
- 5** Нагряващ елемент
- 6** Микровълнов генератор
- 7** Лампа
- 8** Вентилатор
- 9** Водачи за скара, отстраняеми
- 10** Позиция на скара

Акcesoари







- **Скара x 1**
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене x 1**

За торти и бисквити.

- **Съгласна чиния за дъно на микровълнова фурна x 1**
За поддръжка на режим микровълни.

Командно табло

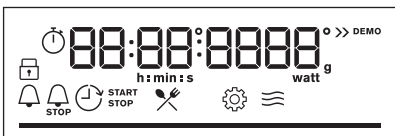
Преглед на контролния панел

				OK		
Таймер	Бързо загрева-не	Освет-ление	Микровъл-нова мощ-ност	Потвърдете настройка-та	Натиснете	Завъртете ключа










Изберете функция за нагряване, за да включите уреда.

Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.

Екран

	Екран със зададени функции на бутоните.
--	---



Индикатори на екрана

Основни индикатори			
			
Заклучване	Помощ при готве-не	Настройки	Индикатор на микровълнова-та функция
Индикатори на таймера			
			
Таймер	Приключване	Отложен старт	Брояч
Лента да напредъка - за температура или час. Лентата е цялата червена, ко-гато уредът достигне зададената тем-пература.			




Преди първа употреба

⚠ ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Първоначално почистване

Преди първата употреба почистете празния уред и задайте час.			
			 <p>00:00 Настройте таймера. Натиснете: OK</p>

Начално предварително затопляне


 Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.	
Стъпка 1	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скалата.
Стъпка 2	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 1 час.
Стъпка 3	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 15 мин.
i От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.	

Всекидневна употреба





⚠ ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Как да настроите: Функции нагряване

Стъпка 1	Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.
Стъпка 2	Завъртете контролното копче, за да зададете температурата. Натиснете: OK


 - натиснете и задръжте, за да включите функцията. Бързо нагряване. Това не е достъпно за някои от функциите на фурната.

Как да зададете: Микровълнова функция



Стъпка 1	Извадете всички аксесоари. Поставете стъклената чиния на дъното на микровълновата. Поставете храната върху стъклената чиния за дъно на микровълнова фурна.
Стъпка 2	Завъртете ключа за функцията за замяване, за да изберете функцията:    .
Стъпка 3	Натиснете: OK за да започнете с настройките по подразбиране. Екранът показва: времетраене и мощност на микровълновата.
Стъпка 4	Завъртете контролния ключ, за да регулирате времетраенето. Натиснете: OK .
Стъпка 5	Натиснете:  . Завъртете контролния ключ, за да настроите мощността на микровълновата. Натиснете: OK
Стъпка 6	Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите уреда.
Можете да регулирате настройките по време на готвене.	


Максималното времетраене на микровълновата функция зависи от зададената мощност:

МОЩНОСТ НА МИКРОВЪЛНОВА W	МАКСИМАЛНО ВРЕМЕ МИН
100 - 600	59:55
>600	7







 Ако отворите вратата, микровълновата функция спира. За да я стартирате отново, затворете вратата. Натиснете: **OK**





Как да настроите: Комбинирани микровълнови функции

Стъпка 1	Извадете всички аксесоари. Поставете стъклената чиния на дъното на микровълновата. Поставете храната върху стъклената чиния за дъно на микровълнова фурна.
Стъпка 2	Завъртете ключа за функцията за замяване, за да изберете функцията:   . Дисплеят показва: температура и мощност на микровълновата функция.

Стъпка 3	Завъртете ключа за управление, за да регулирате температурата.
Стъпка 4	Натиснете:  .
Стъпка 5	Използвайте контролния ключ, за да промените мощността на микровълновата. Натиснете: OK .
Стъпка 6	Натиснете: OK за активиране на функцията.
Стъпка 7	Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите уреда.
<p>Можете да регулирате настройките по време на готвене. Завъртете контролния ключ, за да настроите времетраенето, и натиснете: OK.</p>	

Функции нагряване

Функция за затопляне	Приложение
 Горещ въздух/вентилир	За печене на две нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Турбо грил + МВ	За печене на големи парчета месо на едно ниво. За приготвяне на огретени и запичане. Функцията с MW усилване, обхват на мощността: 100 - 600 W.
 Горещ въздух/вент. + МВ	Печене на едно ниво. Функцията с MW усилване, обхват на мощността: 100 - 600 W.







Функция за затопляне	Приложение
 Размразяване	Размразяване на месо, риба, кейкове, обхват на мощността: 100 - 200 W
 Затопляне	Затопляне на предварително приготвени и фини храни, обхват на мощността: 300 - 700 W
 Микровълни	Загряване, готвене, обхват на мощността: 100 - 1000 W
 Меню	За да влезете в Менюто: Помощ при готвене, Настройки.

Как да зададете:Помощ при готвене


ПодменютоПомощ при готвене се състои от набор от допълнителни функции и ястия с препоръчителни функции за нагряване, температура и време. Използвайте функцията , за да пригответе ястие бързо с настройките по подразбиране. Можете също да регулирате времето и температурата по време на готвене.




Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

За някои ястия може да готвите и със следното:	<ul style="list-style-type: none"> • Автоматично мерене
--	--

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Влезте в менюто.	ИзберетеПомощ при готвене. Натиснете OK .	Изберете ястието. Натиснете: OK	Поставете ястието във фурната. Потвърдете настройката.

Помощ при готвене

Легенда	
	Автоматично мерене наличен.


Легенда	
	Функция с микровълнова мощност. Използвайте аксесоар, безопасен за микровълни фурни.
	Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата.











Дисплеят показва **F** и **редица** от функциите, които можете да проверите в таблицата.











	Функция за затопляне	Приложение
1	Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
2	Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
3	Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца).
4	Традиционно готвене + МВ	За печене на тестени храни и меса на едно ниво. Функцията с MW усилване, обхват на мощността: 100 - 600 W.
5	Грил + МВ	За готвене на храна за кратко време и препичане. Функцията с MW усилване, обхват на мощността: 100 - 600 W.

Дисплеят показва **P** и **номер** на ястието, което можете да проверите в таблицата.

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
1	Говеждо печено, алангле	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	 1; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
2	Говеждо печено, средно изпечено		
3	Говеждо печено, добре изпечено		

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
4	Пържола, средно изпечена	180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена	  2; печена на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
5	Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1.5 - 2 кг	  1; печена на ястието на скара
6	Печено говеждо, алангле (бавно готвене)	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	 1; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
7	Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)		
8	Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)		
9	Филе, алангле (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	 1; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
10	Филе, средно изпечено (бавно готвене)		
11	Филе, изпечено (бавно готвене)		
12	Печено телешко (напр., плешка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета	  1; печена на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.
13	Печен свински врат или плешка	1.5 кг	  1; керамичен или стъклен съз да готвене на скара , подходящ за микровълнови фурни Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
14	Дърпано свинско (бавно готвене)	1.5 - 2 кг	 1; тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.
15	Бонфиле, прясно	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	 1; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки.
16	Свински ребра	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки резервни ребра	 2; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
17	Агнешки бут с кост	1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета	 1; печете ястието в тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
18	Цяло пиле	1 - 1.5кг; пресни	скара, подходящ за микровълнови фурни Използвайте любимите си подправки. Поставете пилешките гърди надолу и ги обърнете след половината от времето за готвене.
19	Половин пиле	0.5 - 0.8 кг	 2; тава за печене Използвайте любимите си подправки.
20	Пилешки гърди	180 - 200 г на парче	  1; касерол на скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
21	Пилешки бутчета, пресни	250 - 400 г	 2; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
22	Патица, цяла	1.5 - 2.5 кг	  1; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.


	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
23	Гъска, гърди	1кг	1; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
24	Руло „Стефани“	1 кг	1; скара Използвайте любимите си подправки.
25	Цяла риба, на грил	0.5 - 1 кг на риба	1; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.
26	Филе от риба	-	2; касерол на скара Използвайте любимите си подправки.
27	Чийзкейк	-	1; 28 см форма за торта на скара
28	Ябълков кейк	-	2; тава за печене
29	Ябълков тарт	-	1; форма за пай на скара
30	Ябълков пай	-	1; 22 см форма за пай на скара
31	Брауни	2 кг тесто	2; дълбок тиган
32	Шоколадови мъфини	-	2; форма за мъфини на скара
33	Кейк с хлебна форма	-	1; форма за хляб на скара
34	Печени картофи	1 кг	1; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
35	Картофи с коричка	1 кг	2; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете картофите на парчета.
36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1.5 кг	2; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете зеленчуците на парчета.
37	Крокети, замразени	0.5 кг	2; тава за печене

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
38	Пържени картофи, замразени	0.75 кг	2; тава за печене
39	Месна / Зеленчукова лазаня със сухи листи	1 - 1.5 кг	; керамичен или стъклен съз да готвене на 1скара, подходящ за микровълнови фурни
40	Картофен огретен (сурови картофи)	1.1 кг	; керамичен или стъклен съз да готвене на 2скара, подходящ за микровълнови фурни Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
41	Прясна пица, тънка	-	1; тава за печене с поставена хартия за печене
42	Прясна пица, дебела	-	1; тава за печене с поставена хартия за печене
43	Киш	-	1; тава за печене на скара
44	Багета/ Чабата/Бял хляб	0.8 кг	1; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
45	Всички пълнозърнести /ръжени/типични хлябове във форма за хляб	1 кг	1; тава за печене поставена хартия за печене / скара

Функции на часовника




Функции на часовника

Функция „Часовник“	Приложение
 Таймер	Когато таймерът приключи се чува сигнал.
 Време за готвене	Когато таймерът приключи се чува сигнал и функцията за нагряване спира.
 Отложен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.

Функция „Часовник“	Приложение
 Брояч	Максимумът е 23 ч и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната. За да включите или изключите Брояч , изберете: Меню, Настройки.

Функциите на часовника са налични само за: Горещ въздух/вентилер, Традиционно печене, Турбо грил, Функция пица, Турбо грил + МВ, Горещ въздух/вент. + МВ.

Как да настроите: Функции на часовника

Как да настроите: Час от денонощието		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		
За да промените часа от денонощието, влезте в менюто и изберете „Настройки“, „Час от денонощието“. Вижте глава „Структура на менюто“.	Настройте часовника.	Натиснете: ОК.

Как да настроите: Таймер			
Стъпка 1		Стъпка 2	Стъпка 3
	На екрана се показва: 0:00 		
Натиснете: ⏸.		Настройте Таймер	Натиснете: ОК.
 Таймерът започва да отброява веднага.			

Как да настроите: Време за готвене				
Стъпка 1	Стъпка 2	На екрана се показва: 0:00  STOP	Стъпка 3	Стъпка 4
				
Изберете функцията за затопляне и настройте температурата.	Натиснете няколко пъти: 		Задайте времето за готвене.	Натиснете: OK.
 Таймерът започва да отброява веднага.				

Как да настроите: Отложен старт							
Стъпка 1	Стъпка 2	На екрана се показва: часът от денонощието  СТАРТ	Стъпка 3	Стъпка 4	На екрана се показва: ---:  СТОП	Стъпка 5	Стъпка 6
							
Изберете функцията за затопляне.	Натиснете няколко пъти: 		Настройте време за начало.	Натиснете: OK.		Настройте време за край.	Натиснете: OK.
 Таймерът започва да отброява съгласно настроеното време за начало.							

Използване на принадлежностите

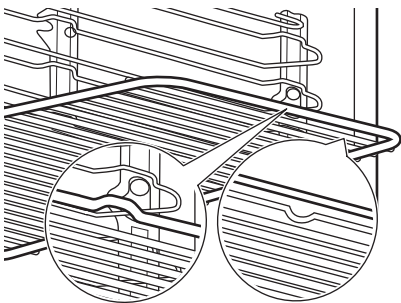
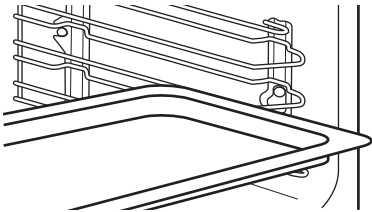
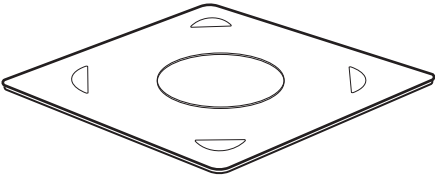
 **ВНИМАНИЕ!** Вж. глава "Безопасност".

Поставяне на аксесоари

Използвайте само подходящи готварски съдове и материал. Вижте глава „Полезни

съвети“, Съдове и материали, подходящи за микровълнови фурни.

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

<p>Скара/рафт: Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.</p>	
<p>Тава за печене: Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.</p>	
<p>Стъклена чиния/основа за микровълнова фурна: Използвайте стъклената чиния за дъно на микровълнова фурна само с функцията за микровълни. Тя не е подходяща за комбинирана функция на микровълновата фурна (напр. грил на микровълнова). Поставете аксесоара върху дъното на вътрешността. Можете да поставите храната директно в стъклената чиния за дъно на микровълновата фурна.</p>	






Допълнителни функции

Заклучване

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.



Включете я, когато уредът работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заключен.

Включете я, когато уредът е изключен – не може да се включи, контролният панел е заключен.

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.		
	<p> OK - натиснете и задръжете, за да включите функцията. Прозвучава сигнал.</p>	<p> OK - натиснете и задръжете, за да я изключите.</p>
<p> 3 x  - премигва, когато заключването е включено.</p>		

Автоматично изключване

От съображения за безопасност уредът се изключва след известно време, ако е включена функцията за затопляне, а настройките не са променени.

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


Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Отложен старт.

Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

Препоръки и съвети

Препоръки за готвене


<p>Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки. Вашият уред може да пече по-различно от този, който сте имали преди. Съветите подолу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни. Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.</p>

Препоръки за микровълново готвене

Поставете храната върху стъклената плоча на дъното на микровълната фурна в долната част на вътрешността.

Обърнете или разбъркайте храната по средата на времето за размразяване или готвене.

От време на време разбърквайте течните ястия.

Разбърквайте храната преди сервиране.

Покрийте храната при готвене и претопляне.

Поставете лъжицата към бутилката или чашата, когато затопляте напитки, за да се гарантира по-добро разпределение на топлината.

Поставете храната в уреда без опаковката. Пакетираните готови храни могат да бъдат поставени в уреда само, когато опаковката е подходяща за микровълнова фурна (проверете информацията върху опаковката).

Готвене в микровълнова фурна

Гответе в покрит съд. Ако искате храната да е хрупкава, гответе без капак.

Не прекалявайте с готвенето на ястията, като изберете прекалено висока настройка на мощността и прекалено дълго време. Храната може да изсъхне, да изгори или да предизвика пожар.

Не използвайте уреда за приготвяне на яйца или охлюви с черупките им, защото те могат да се пръснат. Продупчете жълтъка на пържените яйца, преди да ги претоплите.

Преди готвене продупчете храната с кожа или кора няколко пъти.

Нарежете зеленчуците на парченца с подобни размери.

След като изключите уреда, извадете храната и я оставете да престои няколко минути, като така топлината ще се разпредели равномерно.

Размразяване в микровълнова фурна

Поставете замразената и неразопакована храна върху малка обърната наобратно чиния със съд под нея, на поставката за размразяване или пластмасово сито, за да се събира течността от размръзване.

Отстранете размразените парчета последователно.

За приготвяне на плодове и зеленчуци без да ги размразявате, може да използвате микровълновата фурна на по-висока мощност.

Подходящи готварски съдове и материали за микровълнова

Използвайте само подходящи готварски съдове и материали за микровълновата фурна. Използвайте долната таблица за справка.



Проверете спецификациите на съдовете за готвене / материала преди употреба.

Готварски съдове / Материал			
Огнеупорно стъкло или порцелан без метални части, напр. огнеупорно стъкло	✓	✓	✓
Неогнеупорно стъкло и порцелан без сребърни, златни, платинени или други метални декорации	✓	✗	✗
Стъкло и стъклокерамика, изработени от огнеупорен / устойчив на замръзване материал	✓	✓	✓

Готварски съдове / Материал		 	 
Огнеупорни керамични и глинени съдове без кварцови или метални компоненти и покрития, които съдържат метал	✓	✓	✓
Керамика, порцелан и глинени съдове с неглазирано дъно или с малки отвори, напр. на дръжките	✗	✗	✗
Пластмаса, устойчива на топлина до 200 °C	✓	✓	✗
Картон, хартия	✓	✗	✗
Домакинско прозрачно фолио	✓	✗	✗
Домакинско фолио за микровълнова фурна	✓	✓	✗
Съдове за печене от метал, напр. емайл, чугун	✗	✗	✗
Тави за печене, покрити с черен лак или силикон	✗	✗	✗
Тава за печене	✗	✗	✗
Скара	✗	✗	✓
Съгледана чиния за дъно на микровълнова фурна	✓	✓	✗
Готварски съдове за употреба в микровълнова фурна, напр. плитка тава	✗	✓	✗





Препоръчителни настройки на мощността за различни видове храна

Данните в таблицата са само ориентировъчни.

700 - 1000 W	
 Запечатване в началото на процеса на готвене	 Затопляне на течности

500 – 600 W				
 Готвене на зеленчуци	 Готвене на ястия с яйца	 Задушено месо на бавен огън	 Затопляне на ястия в един съд	 Размразяване и затопляне на замразени храни

300 - 400 W				
 Топене на сирене, шоколад, масло	 Варене на ориз на тих огън	 Затопляне на бебешка храна	 Готвене / Затопляне на фини хранителни продукти	 Продължително готвене

100 – 200 W			
 Размразяване на хляб	 Размразяване на плодове и сладкиши	 Размразяване на сирене, сметана, масло	 Размразяване на месо, риба

Таблицы за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60705.

Микровълнова функция

Използвайте скара, освен ако не е посочено друго.

Храна	Мощност W	Количество кг	Позиция на скарата	Час мин	Коментари
Пандишпанов кейк	600	0.475	Долна част	8 - 9	Обърнете контейнера с 1/4 по средата на времето за готвене.
Руло „Стефани“	400	0.9	1	25 - 27	Обърнете контейнера с 1/4 по средата на времето за готвене.
Яйчен крем	500	1	2	30 - 33	-

Храна	Мощност W	Количество кг	Позиция на скарата	Час мин	Коментари
Размразяване на месо	100	0.5	1	15	Обърнете месото по средата на времето за готвене.

Комбинирана микровълнова функция


Използвайте скарата.


Храна	Функция	Мощност W	Температура °C	Позиция на скарата	Час мин	Коментари
Кекс, 0,7 кг	Традиционно готвене + МВ	100	200	2	23 - 27	Обърнете контейнера с 1/4 по средата на времето за готвене.
Запечени картофи, 1,1 кг	Горещ въздух/вент. + МВ	300	180	2	38 - 42	Обърнете контейнера с 1/4 по средата на времето за готвене.
Пиле, 1,1 кг	Турбо грил + МВ	400	230	1	35 - 40	Сложете месото в кръгъл стъклен съд и го обърнете по средата на времето за готвене.


Грижи и почистване

 **ВНИМАНИЕ!** Вж. глава "Безопасност".

Бележки относно почистването

 <p>Препарати за почистване</p>	Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.

 Всекидневна употреба	Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар. Внимателно почиствайте тавана на уреда от остатъци и мазнина.
	Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

 Акcesoари	Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната
	Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

Стъпка 1	Изключете фурната и изчакайте да изстине.	
Стъпка 2	Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.	
Стъпка 3	Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена.	
Стъпка 4	Извадете опорите от задното окачване.	
Поставете носачите на рафта в обратна последователност.		

Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ! Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

Преди да смените лампата:		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3

Преди да смените лампата:		
Изключете фурната. Изчаквайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Горна лампа


Стъпка 1	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
Стъпка 2	Почистете стъкления капак.
Стъпка 3	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
Стъпка 4	Поставете стъкления капак.


Отстраняване на неизправности


 **ВНИМАНИЕ!** Вж. глава "Безопасност".

Как да постъпите, ако...

За случаите, които липсват в таблицата, моля, свържете се с оторизиран сервиз.

 Уредът не се включва или не нагрява	
Проблем	Проверете дали...
Уредът не нагрява.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Уредът не нагрява.	Предпазителят не е изгорял.
Уредът не нагрява.	Заклучването е изключено.

 Компоненти	
Проблем	Проверете дали...
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.

 Кодове за грешка	
На дисплея се показва...	Проверете дали...
00:00	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
---°C	Вратичката на уреда е затворена. Изключете уреда, включете го и опитайте отново да настроите функцията за микровълнова.
Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате уреда. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.	

Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)
Номер на продукт (PNC)
Сериен номер (S.N.)

Технически данни

Технически данни

Размери (вътрешни)	Ширина Височина Дълбочина	480 мм 217 мм 411 мм
Използваеми обеми	43 l	
Зона на тавата за печене	1438 см ²	
Горен нагриващ елемент	- W	
Долен нагриващ елемент	1000 W	
Грил	1900 W	

Пръстен	1650 W
Обща класификация	3000 W
Напрежение	220 - 240 V
Честота	50 Hz
Брой функции	9

Енергийна ефективност

Енергоспестяваща

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването (само при използване на немикровълнова функция).

Когато е възможно, не подгривайте фурната, преди готвене.

Когато приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

Остатъчна топлина

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите уреда,

екранът показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгриване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

Готвене с изключена лампичка



Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.

Структура на менюто

Меню


Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
----------	----------	----------	----------	----------


				
☰ - изберете, за да влезете в Меню.	Изберете опцията от Меню структурата и натиснете ОК.	Изберете настройката.	ОК – натиснете, за да потвърдите настройката.	Настройте стойността и натиснете ОК.
Завъртете копчето за функциите за загряване в изключена позиция, за да излезете от Меню.				

Меню структура	
Помощ при готвене 	Настройки 

Настройки					
01	Час от денонощието	Промяна	02	Яркост на екрана	1 - 5
03	Звук на бутоните	1 - Бийп 2 - Щрак 3 - Изключен звук	04	Сила на звук. сигнал	1 - 4
05	Брояч	Вкл. / Изкл.	06	Осветление	Вкл. / Изкл.
07	Демо режим	Активирац код: 2468	08	Софтуерна версия	Проверка
09	Зануляване на настройките	Да/Не			

Опазване на околната среда

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

ГАРАНЦИЯ НА ИКЕА

За какъв срок е валидна гаранцията на ИКЕА?

Тази гаранция е валидна в продължение на 5 години след първоначалната дата на

покупка на Вашия уред от IKEA. Като доказателство за покупката се изисква първоначалната касова бележка. Ако в рамките на гаранционния срок бъде извършена сервизна работа, това не удължава гаранционния срок за уреда.

Кой извършва сервизното обслужване?

Доставчикът на сервизно обслужване на IKEA извършва обслужване посредством свои собствени сервиси или мрежа от упълномощени сервизни партньори.

Какво покрива тази гаранция?

Гаранцията покрива дефекти на уреда, които са предизвикани от дефектна конструкция или дефекти в материалите, настъпили след датата на покупка от IKEA. Тази гаранция важи само при домашна употреба. Изключенията са посочени под заглавие "Какво не се покрива от тази гаранция?". В рамките на гаранционния срок се покриват разходите за отстраняване на дефекта, като ремонти, части, труд и пътуване, при условие че уредът е достъпен за ремонт без специални разnosки и че дефектът е свързан с неизправна конструкция или дефект в материалите, покриван от гаранцията. При тези условия се прилагат Директивите на ЕС (№ 99/44/ЕО) и съответната местна нормативна уредба. Сменените части стават собственост на IKEA.

Какво ще направи IKEA, за да отстрани проблема?

Определеният сервизен доставчик на IKEA ще провери продукта и ще реши по свое усмотрение дали той се покрива от тази гаранция. Ако се установи, че се покрива, сервизният доставчик на IKEA или негов упълномощен сервизен партньор чрез своя собствен сервиз по свое усмотрение или ще ремонтира дефектния продукт, или ще го смени със същия или сравним такъв.

Какво не се покрива от тази гаранция?

- Нормално износване и изхабяване

- Умишлена или предизвикана от небрежност повреда, повреда, предизвикана от неспазване на инструкциите за работа, от неправилно инсталиране или от свързване към неподходящо напрежение, повреда, предизвикана от химична или електрохимична реакция, ръжда, корозия или повреда от вода, включително, но не само повреда, предизвикана от прекомерно количество варовик в подаваната вода, повреда, предизвикана от ненормални условия на околната среда.
- Консумативи, включително батерии и електрически крушки.
- Нефункционални и декоративни части, от които не зависи нормалното използване на уреда, включително драскотини и възможни разлики в цветовете.
- Случайна повреда, предизвикана от чужди тела или материи, както и почистване и отпушване на филтри, системи за оттичане или чекмеджета за сапун.
- Повреда на следните части: стъклокерамика, принадлежности, кошници за съдове и прибори, тръби за подаване и оттичане, уплътнения, електрически крушки и плафони на крушки, ключове, корпуси и части на корпуси. С изключение на случаите, когато такива повреди могат да се докажат като предизвикани от дефекти в производството.
- Случаи, в които не е установен дефект при посещението на техник.
- Ремонти, които не са извършени от посочените от нас сервизни доставчици и/или упълномощени сервизни партньори или при които са използвани неоригинални части.
- Ремонти, предизвикани от инсталация, която е дефектна или не отговаря на спецификациите.
- Употреба на уреда в среда, която не е домашна, т. е. професионална употреба.

- Повреди от транспортиране. Ако клиентът сам транспортира продукта до дома си или друг адрес, IKEA не носи отговорност за повреди, които могат да възникнат при транспортирането. Ако обаче IKEA доставя продукта до адреса за доставка на клиента, то повреда на продукта, която възникне при такава доставка, се покрива от тази гаранция.
- Цена за извършване на първоначално инсталиране на уреда на IKEA. Ако обаче доставчик на услуги на IKEA или негов оторизиран сервизен партньор ремонтира или замени уреда при условията на тази гаранция, то доставчикът на услуги или неговият оторизиран сервизен партньор ще инсталират повторно ремонтирания уред или заменящия уред, ако това е необходимо.

Това ограничение не важи за работата без дефекти, извършена от квалифициран специалист с използване на наши оригинални части с цел да се пригоди уредът към спецификациите за техническа безопасност на друга страна от ЕС.

Как се прилага законодателството на страната

Гаранцията на IKEA ви дава определени законови права, които отговарят на или превишават всички местни законови изисквания, които може да са различни за различните страни.

Област на валидност

За уреди, закупени в една страна от ЕС и пренесени в друга страна от ЕС, сервиз се осигурява в рамките на гаранционните условия, нормални за новата страна. Задължение за извършване на сервиз в рамките на гаранцията съществува само ако:

- уредът отговаря на и е инсталиран в съответствие с техническите спецификации на страната, в която е направен гаранционният иск;
- уредът отговаря на и е инсталиран в съответствие с Инструкциите за

инсталиране и Информацията за безопасност в Ръководството за потребителя.

Специализиран сервиз за поддръжка на уреди на IKEA:

Не се колебайте да се обърнете към сервиза за поддръжка на IKEA за следното:

1. иск при условията на тази гаранция;
2. въпроси за разясняване на инсталирането на уред на IKEA в специализираните кухненски мебели на IKEA. Сервизът не може да дава разяснения, свързани с:
 - общото инсталиране на кухни IKEA;
 - свързване към електроинсталацията (ако уредът е предоставен без щепсел и кабел), към водопровод и газова инсталация, тъй като то трябва да се извърши от упълномощен сервизен техник.
3. въпроси за разясняване по съдържанието на ръководство за потребителя и спецификации на уреда на IKEA.

За да се осигури предоставянето на най-добрата помощ за вас, прочетете внимателно Инструкциите за инсталиране и/или раздела "Ръководство за потребителя" в тази книжка, преди да се обърнете към нас.

Как да ни намерите, ако се нуждаете от нашия сервиз



Проверете на последната страница на това ръководство за пълния списък на лица за контакт, определени от IKEA, и телефонните номера в съответната страна.

i За да ви предоставим по-бързо обслужване, препоръчваме да използвате определените телефонни номера от списъка накрая на това ръководство. Използвайте винаги номерата от списъка в книжката, предназначена за уреда, за който се нуждаете от помощ. Преди да ни се обадите, уверете се, че разполагате с номера на артикул на ИКЕА (8-цифрен код) и със серийния номер (8-цифрен код, който се намира на табелката с технически данни) на уреда, за който се нуждаете от нашата помощ.

i **ЗАПАЗЕТЕ КАСОВАТА БЕЛЕЖКА ОТ ПРОДАЖБАТА!** Това е вашето доказателство за покупка и е необходимо, за да бъде гаранцията в сила. Обърнете внимание, че на касовата бележка е даден и номерът на артикул на ИКЕА (8-цифрен код) за всеки от уредите, които сте закупили.

Необходима ли ви е допълнителна помощ?

За всички допълнителни въпроси, които не са свързани със сервизно обслужване, се обръщайте към центъра за обслужване в нашия най-близък магазин на ИКЕА. Препоръчваме внимателно да прочетете документацията на уреда, преди да се обърнете към нас.

Cuprins

Informații privind siguranța	301	Informații și sfaturi	321
Instrucțiuni de siguranță	304	Îngrijirea și curățarea	325
Instalarea	307	Depanare	327
Descrierea produsului	308	Date tehnice	328
Panoul de comandă	308	Eficiență energetică	328
Înainte de prima utilizare	309	Structura meniului	329
Utilizarea zilnică	310	Informații privind mediul	330
Funcțiile ceasului	317	GARANȚIA IKEA	330
Utilizarea accesoriilor	319		
Funcții suplimentare	320		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Informații privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

Informații generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată poate să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service

autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- Nu activați aparatul atunci când acesta este gol. Piesele metalice din interiorul cavității pot crea arc electric.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Dacă ușa sau garnitura ușii sunt deteriorate, aparatul nu mai trebuie folosit până când nu este reparat de o persoană competentă.
- Doar o persoană calificată poate efectua operațiunile de service sau reparații care implică scoaterea capacului care oferă protecție la expunerea la energia microundelor.
- Nu încălziți lichide și alte alimente în recipiente închise. Acestea pot exploda.
- Recipientele metalice pentru alimente și băuturi nu sunt permise în timpul gătitului la microunde. Această cerință nu este aplicabilă dacă producătorul specifică dimensiunea și forma recipientelor metalice adecvate pentru gătitul la microunde.
- Folosiți numai ustensile care sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
- Atunci când încălziți alimente în recipiente de plastic sau hârtie, supravegheați aparatul pentru a se evita riscul de aprindere.
- Aparatul este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau hainelor și încălzirea pernelor de încălzire, a papucilor, bureților, cârpelor umede și altor articole similare reprezintă un risc de accidentare, aprindere sau incendiu.
- Dacă iese fum, opriți sau scoateți din priză aparatul și țineți închisă ușa cuptorului pentru a înăbuși flăcările.

- Încălzirea băuturilor la microunde poate cauza fierberea cu întârziere. Manevrați recipientul cu grijă.
- Conținutul biberoanelor și al borcânașelor pentru bebeluși trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verificată înainte de servire, pentru a evita arsurile.
- Ouăle în coajă sau ouăle fierte tare în coajă nu trebuie încălzite în aparat deoarece pot exploda, chiar și după ce încălzirea la microunde s-a terminat.
- Aparatul trebuie curățat regulat și toate depunerile de alimente trebuie eliminate.
- Dacă aparatul nu este menținut curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce afectează negativ durata de funcționare a aparatului și poate provoca o situație periculoasă.

Instrucțiuni de siguranță

Instalarea

⚠ AVERTISMENT! Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.

Înălțimea minimă a cabinetului (Înălțimea minimă a cabinetului sub blatul de lucru)	444 (460) mm
Lățimea cabinetului	560 mm
Adâncimea cabinetului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	455 mm
Înălțimea spatelui aparatului	440 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	546 mm

Adâncimea cu ușa deschisă	882 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	3.5x25 mm

Conexiunea la rețeaua electrică

⚠ AVERTISMENT! Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.

- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

Utilizarea

⚠ AVERTISMENT! Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu

trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

- Nu utilizați funcția microunde pentru a preîncălzi aparatul.

⚠️ AVERTISMENT! Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasi sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

Întreținerea și curățarea

⚠️ AVERTISMENT! Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.

- După fiecare utilizare, asigurați-vă că interiorul și ușa sunt uscate prin ștergere. Aburul produs pe durata utilizării aparatului se condensează pe pereții din interior și îi pot coroda.
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Grăsimile și alimentele rămase în aparat pot lua foc și pot forma un arc electric atunci când este utilizată funcția microunde.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.

Utilizarea vaselor de sticlă

Manipularea vaselor de sticlă fără un grad adecvat de atenție poate avea ca rezultat spargerea, ciobirea, crăparea sau zgărirea profundă:

- Nu vărsați apă rece sau alte lichide pe vasele de sticlă deoarece o scădere bruscă de temperatură poate provoca spargerea instantanee a sticlei. Cioburile de sticlă pot fi extrem de ascuțite și dificil de găsit.
- Nu puneți vasele de sticlă fierbinți pe o suprafață udă sau rece, direct pe blat sau pe o suprafață metalică sau în chiuvetă; nu manipulați vasele de sticlă fierbinți cu o lavetă umedă.
- Nu utilizați sau reparați niciun vas de sticlă care este ciobit, crăpat sau zgâriat în profunzime.
- Nu scăpați sau loviți vasele de sticlă de obiecte dure și nu le loviți cu ustensilele.
- Nu încălziți un vas de sticlă gol sau aproape gol la microunde. Nu supraîncălziți ulei sau unt la microunde în acesta (folosiți durata minimă de gătire). Lăsați vasul de sticlă fierbinte să se răcească pe un raft de răcire, pe un suport de vase sau pe o lavetă uscată. Asigurați-vă că vasul de sticlă este suficient de rece înainte de a-l spăla, introduce la frigider sau congelator.

Evitați manipularea vaselor de sticlă fierbinți (inclusiv vase cu suprafețe de prindere din silicon) fără ajutorul suporturilor de vase uscate.

Evitați folosirea incorectă la microunde (de ex. funcționarea cuptorului fără încărcătură sau cu o încărcătură mică).

Iluminare interioară

⚠ AVERTISMENT! Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.

Instalarea

⚠ AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

Asamblarea

i Pentru instalare consultați instrucțiunile de montare.

Conectarea la alimentarea electrică

⚠ AVERTISMENT! Instalația electrică trebuie realizată numai de către o persoană calificată.

- Utilizați doar piese de schimb originale.

Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului

⚠ AVERTISMENT! Pericol de vătămare sau sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți ușa pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.
- **Materialele de ambalare:** Materialul folosit la ambalare este reciclabil. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare din locurile amenajate special pentru colectarea deșeurilor.

i Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

Acest cuptor este furnizat doar cu un cablu electric.

Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date

tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

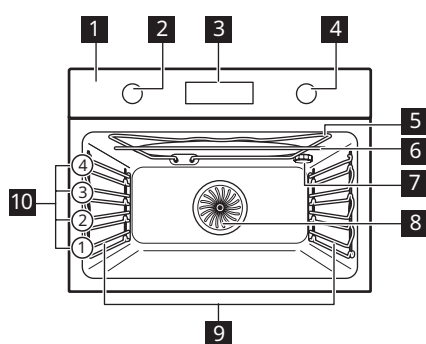
Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de masă (cablul verde/galben) va fi cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

Descrierea produsului

Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătit
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Generator de microunde
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

Accesorii

- **Raft de sârmă** x 1
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit** x 1

- Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Farfurie de sticlă de la baza cuptorului cu microunde** x 1
Pentru susținerea modului microunde.

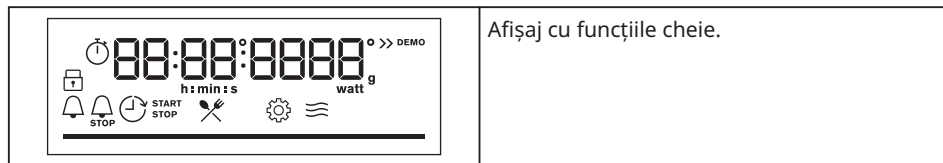
Panoul de comandă

Prezentarea panoului de comandă

				OK		
Cronometru	Încălzire rapidă	Iluminare	Puterea microundelor	Confirmare setare	Apăsați butonul	Rotiți butonul
Selectați o funcție de gătit pentru a porni aparatul.						

Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.

Afișaj



Indicatorii afișajului

Indicatori de bază			
 Blocare	 Gătire asistată	 Setări	 Indicator funcție microunde
Indicatoare cronometru			
 Cronometru	 Timp de terminare	 Temporizare	 Cronometru numărătoare directă
<p>Bară de progres - pentru temperatură sau timp. Bara este complet roșie atunci când aparatul atinge temperatura setată.</p>			

Înainte de prima utilizare

AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.




Curățarea inițială

Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:			
			 00:00 Setarea timpului. Apăsați OK.

Preîncălzirea inițială



Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.


Etapa 1	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
Etapa 2	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
Etapa 3	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
<p> Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.</p>	

Utilizarea zilnică






AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

Modul de setare: Funcții de încălzire

Pasul 1	Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
Pasul 2	Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura. Apăsați OK .
<p> - apăsați lung pentru a activa funcția: Încălzire rapidă. Este disponibilă pentru anumite funcții ale cuptorului.</p>	

Cum se setează: Funcțiile Microunde

Pasul 1	Scoateți toate accesoriile din cuptor. Introduceți farfuria de sticlă de la baza cuptorului cu microunde. Puneți alimentele pe farfuria de sticlă de la baza cuptorului cu microunde.
Pasul 2	Rotiți butonul de selectare a funcțiilor de gătire și selectați funcția de microunde:    .
Pasul 3	Apasă: OK pentru a începe cu setările implicite. Afișajul indică: durata și puterea microundelor.
Pasul 4	Rotiți butonul de comandă pentru a regla durata. Apăsați: OK .

Pasul 5	Apăsați: . Rotiți butonul de comandă pentru a ajusta puterea pentru microunde. Apasă OK
Pasul 6	Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.
Puteți regla setările în timpul gătirii.	

Durata maximă a funcțiilor cu microunde depinde de puterea setată pentru microunde:











PUTEREA MICROUNDELOR W	DURATA MAXIMĂ min
100 - 600	59:55
>600	7

- Dacă deschideți ușa, funcția microunde se oprește. Pentru a o porni din nou, închideți ușa. Apăsați OK.

Modul de setare: Funcții combinate la microunde

Pasul 1	Scoateți toate accesoriile din cuptor. Introduceți farfuria de sticlă de la baza cuptorului cu microunde. Puneți alimentele pe farfuria de sticlă de la baza cuptorului cu microunde.
Pasul 2	Rotiți butonul de selectare a funcțiilor de gătire și selectați funcția: . Afișajul indică: temperatura și puterea microundelor.
Pasul 3	Rotiți butonul de comandă pentru a regla temperatura.
Pasul 4	Apăsați: .
Pasul 5	Rotiți butonul de comandă pentru a ajusta puterea pentru microunde. Apăsați: OK.
Pasul 6	Apăsați: OK Pentru a porni funcția.
Pasul 7	Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.
Puteți regla setările în timpul gătirii. Rotiți butonul de comandă pentru a regla durata și apăsați: OK.	

Funcții de încălzire





Funcția de încălzire	Utilizare
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe două rafturi și pentru a dehidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.
 Încălzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 Grill + Aer cald + MU	Pentru a frige bucăți mari de carne pe un nivel. Pentru a face gratinări și a rumeni. Funcția cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 600 W.
 Aer cald cu ventilație + MU	Coacerea pe o poziție a raftului. Funcția cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 600 W.
 Decongelare	Decongelare carne, pește, prăjituri, gama de valori pentru putere: 100 - 200 W
 Reîncălzire	Încălzirea mâncărilor preparate anterior și a alimentelor delicate, gama de valori pentru putere: 300 - 700 W
 Microunde	Încălzire, gătire, gama de valori pentru putere: 100 - 1000 W
 Meniu	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Setări.

Cum se setează: Gătire asistată





Submeniul Gătire asistată constă dintr-un set de funcții suplimentare și preparate cu funcții de gătire, temperaturi și duratele de gătire recomandate. Utilizați funcția pentru a pregăti

rapid un preparat cu setările implicite. De asemenea, puteți regla durata și temperatura în timpul gătirii.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:		• Stab. auto a greutatii	
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
 ☰	 🍴	 P1 - P...	 OK
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsați OK.	Selectați preparatul. Apăsați OK.	Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.

Gătire asistată

Legendă	
	Stab. auto a greutatii disponibil.
	Funcționează cu puterea microundelor. Folosiți un accesoriu sigur pentru microunde.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.

Afișajul indică **F** și un **număr** de funcții pe care le puteți verifica în tabel.













	Funcția de încălzire	Utilizare
1	Grill	Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
2	Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.
3	Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
4	Încălzire sus/jos + MU	Coacerea și frigerea alimentelor pe o poziție a raftului. Funcția cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 600 W.






















	Funcția de încălzire	Utilizare
5	Grill + MU	Pentru a găti alimentele într-un timp scurt și pentru rumenire. Funcția cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 600 W.

Afișajul indică **P** și un **număr** al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
1	Friptură de vită, în sânge	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	☐ 1 tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
2	Friptură de vită, mediu		
3	Friptură de vită, bine făcut		
4	Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase	☐☐ 2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
5	Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, grosă)	1.5 - 2 kg	☐☐ 1 tavă pentru coacere raft de sârmă
6	Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	☐ 1 tava de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
7	Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)		
8	Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)		

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
9	File, în sânge (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 1 tavă de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
10	File, mediu (gătire la temp. scăzută)		
11	File, făcut (gătire la temp. scăzută)		
12	Friptură de vițel (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	  1 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1.5 kg	  1 ; vas pentru cuptor din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă , adecvat pentru MW Utilizați mirodeniile favorite. La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.
14	Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)	1.5 - 2 kg	 1 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.
15	File, proaspăt	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 1 ; tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 2 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.
17	Pulpă de miel cu os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase	 1 ; friptură la tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.
18	Pui întreg	1 - 1.5kg; Proaspăt	  1 ; vas pentru cuptor din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă , adecvat pentru MW Utilizați mirodeniile favorite. Puneți pieptul de pui cu fața în jos și întoarceți-l la jumătatea duratei de gătit.
19	Jumătate de pui	0.5 - 0.8 kg	 2 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite.




	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
20	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	  1; preparat caserole raft de sarmă Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
21	Pulpe de pui, proaspete	250 - 400 g	 2 tavă de gătit Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
22	Rață întregă	1.5 - 2.5 kg	  1 tavă pentru coacere raft de sarmă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
23	Gâscă, piept	1kg	  1 tavă pentru coacere raft de sarmă Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
24	Bucată de carne	1 kg	 1; raft de sarmă Utilizați mirodeniile favorite.
25	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1 kg per pește	 1 tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromate favorite.
26	File de pește	-	  2; preparat caserole raft de sarmă Utilizați mirodeniile favorite.
27	Prăjitură cu brânză	-	 1;  tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sarmă
28	Prăjitură cu mere	-	 2; tavă de gătit
29	Tartă cu mere	-	 1; formă pentru plăcintă pe raft de sarmă
30	Plăcintă cu mere	-	 1  Formă de 22 cm pe raft de sarmă
31	Negresa	2 kg de aluat	 2 cratiță adâncă
32	Brioșe cu ciocolată	-	 2 tavă pentru brioșe pe raft de sarmă
33	Bucată de prăjitură	-	 1; tavă pentru pâine pe raft de sarmă
34	Cartofi copti	1 kg	 1; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
35	Cartofi wedges	1 kg	2 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.
36	Legume mixte la grătar	1 - 1.5 kg	2 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.
37	Crochete, congelate	0.5 kg	2; tavă de gătit
38	Cartofi, congelați	0.75 kg	2; tavă de gătit
39	Lasagna cu carne / legume cu tăiței uscați	1 - 1.5 kg	; 1; vas pentru cuptor din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă, adecvat pentru MW
40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1.1 kg	; 2; vas pentru cuptor din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă, adecvat pentru MW Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătit.
41	Pizza proaspătă, subțire	-	1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
42	Pizza proaspătă, groasă	-	1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
43	Quiche	-	1; formă pentru copt raft de sârmă
44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8 kg	1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
45	Pâine integrală / secară / neagră în tava de pâine	1 kg	1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/ raft de sârmă

Funcțiile ceasului





Funcțiile ceasului







Funcția ceas	Aplicație
 Cronometru	La încheierea duratei este emis semnalul sonor.







Funcția ceas	Aplicație
 Durată gătire	Când cronometrul ajunge la final, este emis un sunet și funcția de gătire se oprește.
 Temporizare	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
 Cronometru numărătoare directă	Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului. Pornirea și oprirea Cronometru numărătoare directă selectați: Meniu, Setări.









Funcțiile ceasului sunt disponibile doar pentru: Aer cald cu ventilație, Încalzire sus și jos, Gatire intensiva, Funcție Pizza, Grill + Aer cald + MU, Aer cald cu ventilație + MU.

Modul de setare: Funcțiile ceasului

Modul de setare Timpul		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
 		
Pentru a modifica ora curentă, intrați în meniu și selectați Setări, setare timp . Consultați capitolul „Structura meniului”.	Setați ceasul.	Apăsați: OK.

Modul de setare Cronometru			
Pasul 1	Afișajul indică: 0:00 	Pasul 2	Pasul 3
			
Apăsați:  .		Setați Cronometru	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.			

Modul de setare Durată gătire				
Pasul 1	Pasul 2	Afișajul indică: 0:00  STOP	Pasul 3	Pasul 4
				
Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.	Apăsați în mod repetat:  .		Setați timpul de gătire.	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.				

Modul de setare Temporizare							
Pasul 1	Pasul 2	Afișajul arată: timpul  START	Pasul 3	Pasul 4	Afișajul indică: ---  STOP	Pasul 5	Pasul 6
							
Selecționați funcția de gătire.	Apăsați în mod repetat:  .		Setați ora de start.	Apăsați: OK.		Setați ora de sfârșit.	Apăsați: OK.
 Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.							

Utilizarea accesoriilor

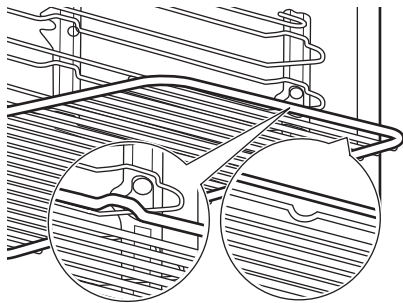
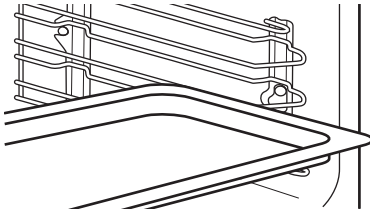
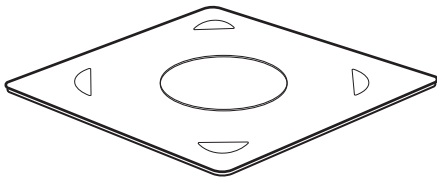
 **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Introducerea accesoriilor

Folosește doar veselă și materiale adecvate. Consultă capitolul „Informații și

recomandări”, vesela și materialele adecvate pentru microunde.

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

<p>Raft sârmă: Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigură-te că piciorușele sunt îndreptate în jos.</p>	
<p>Tavă de gătit: Împinge tava pe șinele de ghidare.</p>	
<p>Farfuria de sticlă de la baza cuptorului cu microunde: Folosește platoul de sticlă al cuptorului cu microunde doar cu funcția microunde. Nu este adecvat pentru funcția cu microunde combinată (de ex. grătar la microunde). Pune accesoriul în partea de jos a cavității. Pune alimentele direct pe platoul de sticlă al cuptorului cu microunde.</p>	

Funcții suplimentare

Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătire setat va continua, dar panoul de comandă va fi blocat.

Activare atunci când aparatul este oprit - nu poate fi activată, panoul de comandă este blocat.

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

OK - apasă lung pentru a activa funcția.
Va fi emis un semnal sonor.

OK - apasă lung pentru a o dezactiva.

3 x - va lumina intermitent atunci când funcția de blocare este activată.

Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modifică nicio setare.

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

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Temporizare.

Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

Informații și sfaturi**Recomandări pentru gătit**

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară.

Recomandări pentru microunde

Pune alimentele pe platoul de sticlă din cavitatea cuptorului cu microunde.

Întoarce sau amestecă alimentele la jumătatea duratei de decongelare sau de gătire.

Amestecă preparatele lichide la anumite intervale de timp.

Amestecă mâncarea înainte de servire.

Acoperă alimentele pe durata gătirii și a reîncălzirii.

Pune o lingură în sticlă sau pahar atunci când încălzești băuturi pentru a asigura o mai bună distribuție a căldurii.

Introducu alimentele în aparat fără ambalaj. Semipreparatele pot fi introduse în aparat doar dacă ambalajul este sigur pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde (verifică informațiile de pe ambalaj).

Gătitul la microunde

Gătește alimentele cu capacul pus. Gătește alimentele fără capac dacă dorești ca acestea să-și mențină crusta.

Nu găti prea intens preparatele setând un nivel de putere prea ridicat sau durate prea mari. Alimentele se pot usca, arde sau pot provoca un incendiu.

Nu utiliza aparatul pentru a găti ouă sau melci în cochilie deoarece aceste alimente pot exploda. Înțepă gălbenușul oului prăjit înainte de reîncălzire.

Înainte de gătire, înțepă de câteva ori alimentele cu pielea sau coajă.

Porționează legumele în bucăți de dimensiuni cât mai egale.

După ce oprește aparatul, scoate preparatul și lasă-l să se odihnească câteva minute,

pentru a permite distribuirea uniformă a căldurii.

Decongelarea la microunde




Pune alimentele congelate, fără ambalaj, pe o farfurie întoarsă sau pe un grilaj pentru dezghețare sau într-o sită de plastic, pe care o pui apoi într-un recipient, astfel încât lichidul provenit din dezghețarea alimentelor să se poată scurge și colectat în recipientul respectiv.

Apoi, îndepărtează părțile decongelate.

Pentru a găti fructe și legume fără a le decongela în prealabil, utilizează un nivel mai mare de putere al microundelor

Vesela și materialele adecvate pentru microunde



La microunde folosiți doar veselă și materiale adecvate. Folosiți tabelul de mai jos ca referință. Verificați specificațiile vasului/materialului înainte de utilizare.






Vas de gătit/Material			
Sticlă și porțelan rezistente la foc fără componente din metal, de ex. sticlă termorezistentă	✓	✓	✓
Vase din sticlă și porțelan care nu pot fi folosite în cuptor, fără nicio decorațiune cu argint, aur, platină sau alt metal	✓	X	X
Ceramică din sticlă și vitrocera-mică din material rezistent la foc/congelare	✓	✓	✓
Vase ceramice și din lut rezistente în cuptor și fără nicio componentă din cuarț sau metal și smalțuri cu conținut de metal	✓	✓	✓

Vas de gătit/Material		 	 
Ceramică, porțelan și ceramică din lut cu bază nesmălțuită sau cu mici orificii, de ex. pe mânerre	X	X	X
Plastic termorezistent până la 200 °C	✓	✓	X
Carton, hârtie	✓	X	X
Folie transparentă	✓	X	X
Folie pentru microunde	✓	✓	X
Vase pentru friptură din metal, de ex. email, fontă	X	X	X
Vase de coacere, smălțuite sau cu acoperire de silicou	X	X	X
Tavă de gătit	X	X	X
Raft sârmă	X	X	✓
Farfurie de sticlă de la baza cuptorului cu microunde	✓	✓	X
Vase pentru utilizare la microunde, de ex. tigia	X	✓	X





Setări de putere recomandate pentru diferite tipuri de alimente

Datele din tabel au doar caracter orientativ.

700 - 1000 W	
 Rumenire la începutul procesului de gătire	 Încălzirea lichidelor

500 - 600 W				
 Gătirea legumelor	 Gătirea mâncărurilor cu ou	 Fierbere tocănițe la foc mic	 Încălzirea mâncărurilor preparate într-o porție	 Decongelarea și încălzirea mâncărurilor congelate

300 - 400 W				
 Topire brânză, ciocolată, unt	 Fierbere la foc mic a orezului	 Încălzirea ali- mentelor pentru bebeluși	 Gătirea/încălzirea mâncărurilor fine	 Continuare găti- re

100 - 200 W			
 Decongelare pâine	 Decongelare fructe și prăjituri	 Decongelare brânză, smântână, unt	 Decongelare carne, pește

Tabele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare

Teste conform IEC 60705.

Funcția Microunde

Folosiți raftul de sârmă dacă nu este specificat altfel.

Aliment	Putere W	Cantitate kg	Poziție raft	Timp min	Comentarii
Pandișpan	600	0.475	Jos	8 - 9	Întoarceți recipien- tul cu 1/4, la jumăta- tea timpului de găti- re.
Ruladă de carne	400	0.9	1	25 - 27	Întoarceți recipien- tul cu 1/4, la jumăta- tea timpului de găti- re.
Royale	500	1	2	30 - 33	-
Decongelare carne	100	0.5	1	15	Întoarceți invers car- nea la jumătatea timpului de gătire.

Funcție combinată microunde



Folosiți raftul de sârmă.

Aliment	Funcție	Putere W	Temperatură °C	Poziție raft	Timp min	Comentarii
Prăjitură, 0,7 kg	Încălzire sus/jos + MU	100	200	2	23 - 27	Întoarceți recipientul cu 1/4, la jumătatea timpului de gătire.
Cartofi gratinați, 1,1 kg	Aer cald cu ventilație + MU	300	180	2	38 - 42	Întoarceți recipientul cu 1/4, la jumătatea timpului de gătire.
Pui, 1,1 kg	Grill + Aer cald + MU	400	230	1	35 - 40	Puneți carnea în recipientul rotund din sticlă și întoarceți invers la jumătatea duratei de gătire.

Îngrijirea și curățarea

 **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Observații privind curățarea

 <p>Agenți de curățare</p>	Curăță partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
	Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
	Curăță petele cu un detergent neagresiv.
 <p>Utilizarea zilnică</p>	Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu. Curăță cu atenție toate reziduurile și depunerile de grăsime de pe tavanul cuptorului.
	Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.

**Accesorii**

Curăța toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

Pasul 1	Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	
Pasul 2	Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.	
Pasul 3	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
Pasul 4	Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.	
Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.		

Cum se înlocuiește: Bec

AVERTISMENT! Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Înainte de a schimba becul:		
Etapă 1	Etapă 2	Etapă 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul de sus

Pasul 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
Pasul 2	Curățați capacul de sticlă.
Pasul 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.


Pasul 4	Montați capacul de sticlă.
----------------	----------------------------


Depanare


 **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

 Aparatul nu pornește sau nu se încălzește	
Problemă	Verificați dacă...
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Aparatul nu se încălzește.	Blocarea este dezactivată.

 Componente	
Problemă	Verificați dacă...
Becul nu funcționează.	Becul este ars.

 Coduri de eroare	
Afișajul indică...	Verificați dacă...
00:00	A fost o pană de curent. Setați timpul.
---°C	Ușa aparatului este închisă. Opriți și porniți aparatul și setați din nou funcția microunde.
Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.	

Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)
Numărul produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

Date tehnice

Date tehnice

Dimensiuni (interne)	Lățime Înălțime Adâncime	480 mm 217 mm 411 mm
Volumele utilizabile	43 l	
Suprafața tăvii de gătit	1438 cm ²	
Element încălzire sus	- W	
Element încălzire jos	1000 W	
Grill	1900 W	
Inel	1650 W	
Evaluare totală	3000 W	
Tensiunea electrică	220 - 240 V	
Frecvența	50 Hz	
Numărul de funcții	9	

Eficiență energetică

Economisirea de energie

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie (doar atunci când folosești o funcție fără microunde).

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătirea cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale.

Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor






Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătire cu lumina stinsă



Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

Structura meniului

Meniu

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
				
☰ - selectați pentru a intra în Meniu.	Selectați opțiunea din Meniu structură și apăsați OK.	Selectați setarea.	OK - apăsați pentru a confirma setarea.	Reglați valoarea și apăsați OK.
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.				

Meniu structură


Gătire asistată 	Setări 
---	--


Setări

01	Timpul	Modificare	02	Luminozitate display	1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	04	Volum la apăsare taste	1 - 4
05	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit	06	Iluminare	Pornit/Oprit
07	Modul demo	Codul de activare: 2468	08	Versiunea software	Verificare

Setări		
09	Resetați toate opțiunile	Da / Nu

Informații privind mediul

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu

aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

GARANȚIA IKEA

Cât timp este valabilă garanția IKEA?

Această garanție este valabilă timp de 5 ani de la data cumpărării inițiale a aparatului dvs. de la IKEA. Este necesar bonul fiscal inițial pentru dovedirea achiziției. Dacă se efectuează lucrări de service în baza garanției, acest lucru nu va extinde perioada de garanție pentru aparat.

Cine va executa reparațiile?

Furnizorul de asistență IKEA va furniza asistență prin centrele sale de asistență sau prin rețeaua de parteneri autorizați pentru asistență.

Ce anume acoperă această garanție?

Această garanție acoperă defecțiunile aparatului, care au fost cauzate de defecte din fabricație sau de defecțiuni ale materialului, apărute de la data cumpărării de la IKEA. Această garanție se aplică numai pentru uzul casnic. Excepțiile sunt specificate sub titlul "Ce anume nu este acoperit de această garanție?" În timpul perioadei de garanție, costurile pentru remedierea defecțiunilor, de ex. reparații, piese, manoperă și deplasare, vor fi acoperite, cu condiția ca aparatul să fie accesibil pentru reparații fără cheltuieli speciale, iar defecțiunea să fie cauzată de un defect din

construcție sau de un defect al materialelor, acoperit de garanție. În aceste condiții sunt aplicabile liniile directoare EU (Nr. 99/44/EG) și reglementările locale respective. Piesele înlocuite devin proprietatea firmei IKEA.

Ce va face IKEA pentru a corecta problema?

Furnizorul de asistență desemnat de IKEA va examina produsul și va hotărî, la discreția sa, dacă este acoperit de această garanție. Dacă se consideră că produsul este acoperit, furnizorul de asistență IKEA sau partenerii autorizați pentru asistență, prin centrele lor de asistență, la discreția lor, fie vor repara produsul defect, fie îl vor înlocui cu același produs sau cu altul comparabil.

Ce anume nu este acoperit de această garanție?

- Uzura normală.
- Deteriorările deliberate sau din neglijență, deteriorările cauzate de nerespectarea instrucțiunilor de funcționare, instalarea incorectă sau conectarea la o tensiune greșită, deteriorările cauzate de reacții chimice sau electro-chimice, deteriorările provocate de rugină, coroziune sau apă, inclusiv, dar nu limitat la acestea, deteriorările cauzate de conținutul

excesiv de calcar din apa de alimentare, deteriorările cauzate de condițiile de mediu anormale.

- Piese consumabile, inclusiv bateriile și becurile.
- Piese nefuncționale și decorative, care nu afectează utilizarea normală a aparatului, inclusiv zgârieturile și posibilele diferențe de culoare.
- Deteriorările accidentale cauzate de obiecte sau substanțe străine și curățarea sau deblocarea filtrelor, a sistemelor de evacuare sau a sertarelor pentru detergent.
- Deteriorarea următoarelor piese: vitroceramică, accesorii, coșurile de vase și de tacâmuri, țevile de alimentare și de evacuare, garnituri de etanșare, becuri și capace de becuri, ecrane, butoane, carcase și piese ale carcaselor. Cu excepția cazurilor în care se demonstrează că aceste deteriorări au fost cauzate de defecte din fabricație.
- Cazurile în care nu s-a găsit nicio defectiune în timpul vizitei tehnicianului.
- Reparațiile care nu au fost executate de furnizorii de asistență desemnați de noi și/sau de un partener contractual autorizat pentru asistență, sau pentru care s-au folosit piese de schimb neoriginale.
- Reparațiile cauzate de o instalare defectuoasă sau care nu este conformă cu specificațiile.
- Utilizarea aparatului în mediu non-casnic, de ex. utilizarea profesională.
- Deteriorările din cauza transportului. Dacă un client transportă produsul la domiciliul propriu sau la o altă adresă, IKEA nu răspunde pentru nici un fel de deteriorare care poate apărea pe durata transportului. Totuși, dacă IKEA livrează produsul la adresa clientului, atunci deteriorarea produsului care apare pe durata acestei livrări va fi acoperită de această garanție.
- Costul pentru efectuarea instalării inițiale a aparatului IKEA. Pe de altă parte, dacă un furnizor de servicii IKEA sau partenerul său autorizat de service repară sau

înlocuiește aparatul în conformitate cu termenii acestei garanții, furnizorul de servicii sau partenerul său autorizat de service va reinstala aparatul reparat sau va instala piesa de schimb, dacă este necesar.

Această restricție nu se aplică operațiunilor corecte efectuate de un specialist calificat, care a folosit piesele noastre originale, pentru a adapta aparatul la specificațiile de siguranță tehnică din altă țară a UE.

Cum se aplică legea din țara de utilizare

Garanția IKEA vă acordă drepturi legale specifice, care acoperă sau depășesc cerințele legilor locale, care pot varia de la o țară la alta.

Zona de validitate

Pentru aparatele care sunt cumpărate într-o țară a UE și sunt duse în altă țară a UE, asistența va fi furnizată în cadrul condițiilor de garanție normale în noua țară. Obligația de a asigura asistență în cadrul garanției există doar dacă:

- aparatul respectă și este instalat în conformitate cu specificațiile tehnice din țara în care se solicită cererea de garanție;
- aparatul respectă și este instalat în conformitate cu Instrucțiunile de Asamblare și Informațiile privind siguranța din Manualul Utilizatorului;

Centrul de service autorizat pentru aparatele IKEA:

Vă rugăm nu ezitați să contactați centrul de service autorizat IKEA pentru:

1. a face o solicitare în condițiile acestei garanții;
2. a cere lămuriri despre instalarea aparatului IKEA în mobila de bucătărie specială IKEA. Asistența nu furnizează lămuriri legate de:
 - instalarea generală a bucătăriei IKEA;
 - racordările la electricitate (dacă mașina este livrată fără ștecher și cablu), la apă și la gaz, deoarece acestea trebuie efectuate de un tehnician specializat de la serviciul de asistență.

3. a cere lămuriri despre conținutul manualului utilizatorului și despre specificațiile aparatului IKEA.

Pentru a vă putea asigura cea mai bună asistență, vă rugăm să citiți cu atenție Instrucțiunile de Asamblare și/sau secțiunea din Manualul Utilizatorului din această broșură, înainte de a ne contacta.

Cum ne puteți contacta dacă aveți nevoie de asistența noastră



Vă rugăm consultați ultima pagină a acestui manual pentru lista completă de contact IKEA și numerele de telefon naționale corespunzătoare.

- i** Entru a vă putea oferi un serviciu mai rapid, vă recomandăm să utilizați numerele de telefon speciale, din lista de la sfârșitul acestui manual. Consultați întotdeauna numerele indicate în broșura aparatului specific pentru care aveți nevoie de asistență. Înainte de a ne apela trebuie să aveți la îndemână numărul articolului IKEA (codul din 8 cifre) și numărul de serie (codul din 8 cifre care se găsește pe plăcuța cu caracteristicile tehnice) aferent aparatului pentru care solicitați asistență.

i PĂSTRAȚI BONUL DE CUMPĂRARE!

Este dovada dv. de cumpărare și este necesar pentru aplicarea garanției. Atenție, pe chitanță se găsește atât numele articolului IKEA, cât și numărul (un cod de 8 cifre) pentru fiecare dintre aparatele cumpărate.

Mai aveți nevoie de ajutor?

Pentru orice întrebare care nu are legătură cu service-ul aparatelor dvs., vă rugăm

contactați call center-ul celui mai apropiat magazin IKEA. Vă recomandăm să citiți cu atenție documentația aparatului înainte de a ne contacta.

Sadržaj

Informacije o sigurnosti	333	Savjeti	352
Sigurnosne upute	336	Čišćenje i održavanje	356
Postavljanje	339	Rješavanje problema	358
Opis proizvoda	339	Tehnički podaci	359
Upravljačka ploča	340	Energetska učinkovitost	359
Prije prve uporabe	341	Struktura izbornika	360
Svakodnevna uporaba	341	Briga za okoliš	361
Funkcije sata	349	JAMSTVO TVRTKE IKEA	361
Korištenje pribora	351		
Dodatne funkcije	352		

Zadržava se pravo na izmjene.

Informacije o sigurnosti

Prije postavljanja i korištenja uređaja pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran ako nepravilno postavljanje i uporaba uređaja uzrokuje ozljede i oštećenja. Upute uvijek čuvajte s uređajem za buduće potrebe.

Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

Opća sigurnost

- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Prije obavljanja bilo kakvog održavanja isključite napajanje.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servisnu centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- Ne aktivirajte uređaj kad je prazan. Unutarnji metalni dijelovi mogu stvoriti električni luk.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Ako su vrata ili brtve vrata oštećene, uređajem se ne smije rukovati prije nego ga stručna osoba popravi.

- Samo kvalificirana osoba može obavljati bilo koji servis ili popravak koji uključuje uklanjanje poklopca koji štiti od izlaganja mikrovalnoj energiji.
- Ne zagrijavajte tekućinu ni drugu hranu u zatvorenim posudama. Mogu eksplodirati.
- Metalne posude za hranu i piće ne smiju se koristiti za kuhanje u mikrovalnoj pećnici. Ovaj zahtjev nije primjenjiv ako proizvođač navede veličinu i oblik metalnih posuda pogodnih za kuhanje u mikrovalnoj pećnici.
- Koristite isključivo posuđe prikladno za upotrebu u mikrovalnim pećnicama.
- Kad zagrijavate namirnice u plastičnim ili papirnatim posudama, pripazite na uređaj zbog mogućnosti zapaljenja.
- Uređaj je namijenjen zagrijavanju hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće i zagrijavanje grijaćih jastučića, papuča, spužvi, vlažne krpe ili sličnog može dovesti do ozljeđivanja, zapaljenja ili požara.
- Ako se pojavi dim, isključite ili iskopčajte uređaj i držite vrata zatvorena kako biste ugasili plamen.
- Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može uzrokovati odgođeno eruptivno vrenje. Spremnikom rukujte izuzetno pažljivo.
- Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki dječje hrane treba promiješati ili promućkati te provjeriti temperaturu prije konzumiranja, kako bi se izbjegle opekline.
- Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u uređaju jer mogu eksplodirati, čak i nakon što se zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici..
- Uređaj treba redovito čistiti i ukloniti bilo kakve naslage hrane.
- Ako se uređaj ne održava u čistom stanju može doći oštećenja površine koja bi mogla negativno utjecati na životni vijek uređaja i rezultirati opasnom situacijom.

Sigurnosne upute

Instalacija

⚠ UPOZORENJE! Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže provjerite otvaraju li se vrata pećnice bez ograničenja.

Minimalna visina ormarića (Minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	444 (460) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	455 mm
Visina stražnje strane uređaja	440 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina proizvoda	567 mm
Ugradna dubina uređaja	546 mm
Dubina s otvorenim vratima	882 mm

Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na dnu stražnje strane	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	3.5x25 mm

Električni priključak

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.

- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji omogućava isključivanje uređaja iz mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontaktnu širinu otvora od najmanje 3 mm.

Primjena

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Ne koristite mikrovalnu funkciju za prethodno zagrijavanje uređaja.

⚠ UPOZORENJE! Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.

- ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
- ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
- budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

Održavanje i čišćenje

⚠ UPOZORENJE! Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost puknuća staklenih ploča.
- Ako su oštećene, staklene ploče vrata odmah zamijenite. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Osigurajte da se unutrašnjost i vrata nakon svake uporabe obrišu i osuše. Para proizvedena tijekom rada uređaja kondenzira se na stijenkama unutrašnjosti i može uzrokovati koroziju.
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Masnoća i hrana preostala u uređaju mogu uzrokovati požar i električni luk tijekom rada mikrovalne pećnice.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.

Uporaba staklenih predmeta

Rukovanje staklenim predmetima bez odgovarajuće pažnje može rezultirati lomom, odlomljavanjem, pucanjem ili većim ogrebotinama.

- Ne prolivajte hladnu vodu ili druge tekućine na staklene predmete jer nagli pad temperature može uzrokovati trenutačni lom stakla. Slomljeni dijelovi stakla mogu biti iznimno oštri i teški za pronaći.
- Ne stavljajte vruće staklene predmete na hladne površine, izravno na radnu ploču, na metalne površine ili u sudoper i ne rukujte staklenim predmetima pomoću mokre krpe.
- Ne koristite i ne popravljajte staklene predmete koji su odlomljeni, napukli ili jako izgrebani.
- Ne ispuštajte i ne bacajte staklene predmete o čvrste predmete i ne udarajte ih priborom.
- Ne zagrijavajte prazne staklene predmete u mikrovalnoj pećnici i ne pregrijavajte ulje ili maslac u mikrovalnoj pećnici (koristite minimalni vrijeme kuhanja).

Pustite da se vrući stakleni predmeti ohlade na polici za hlađenje, držaču posuda ili na suhoj krpi. Provjerite da su stakleni predmeti dovoljno hladni prije pranja, hlađenja ili zamrzavanja.

Izbjegavajte rukovanje vrućim staklenim predmetima (uključujući posuđe sa silikonskim ručkama) bez suhih držača posuda.

Izbjegavajte pogrešnu uporabu mikrovalne pećnice (npr. rad pećnice bez ikakvog punjenja ili s malim punjenjem).

Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

Odlaganje



UPOZORENJE! Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Skinite vrata kako biste spriječili da se djeca i kućni ljubimci zatvore u uređaj.
- **Ambalaža:** Materijal pakiranja može se reciklirati. Plastični dijelovi označeni su međunarodnim kraticama kao što su PE, PS itd. Odložite materijal pakiranja u za to namijenjene kontejnere na lokalnom odlagalištu.

Postavljanje

⚠ UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Sklop

i Za postavljanje pogledajte upute za postavljanje.

Električna instalacija

⚠ UPOZORENJE! Električnu instalaciju mora postaviti kvalificirana osoba.

i Proizvođač nije odgovoran zbog nepoštivanja sigurnosnih mjera iz poglavlja o sigurnosti.

Ova pećnica opremljena je kabelom napajanja.

Kabel

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu:

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

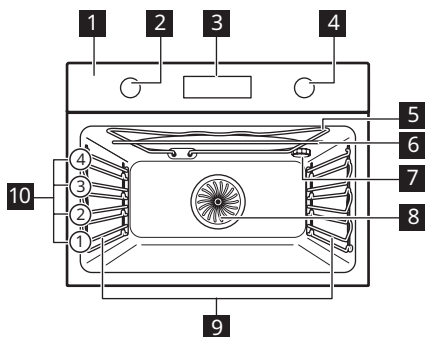
Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj pločici: Također možete pogledati tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm ²)
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Uzemljenje (zeleno-žuti vodič) mora biti 2 cm dulje od vodiča faze i nule (smeđi i plavi vodiči).

Opis proizvoda

Opći pregled









- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslون
- 4 Regulator
- 5 Toplinski element
- 6 Generator mikrovalne pećnice
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje** x 1
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Posuda za pečenje** x 1
Za torte i biskvite.
- **Stakleni tanjur na dnu mikrovalne pećnice** x 1
Za podršku mikrovalnom načinu.

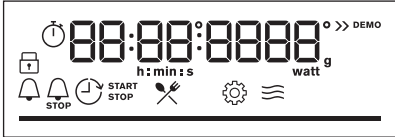
Upravljačka ploča**Pregled upravljačke ploče**

				OK		
Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvjetljenje unutrašnjosti	Snaga mikrovalne pećnice	Potvrdite postavku	Pritisnite	Okrenite regulator









Odaberite funkciju pećnice za uključivanje uređaja.

Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.

Zaslon

	Zaslon s ključnim funkcijama.
--	-------------------------------

Indikatori zaslona

Osnovni pokazatelji			
 Blokiranje	 Pomoć pri kuhanju	 Postavke	 Indikator funkcije mikrovalne pećnice
Indikatori tajmera			
 Zvučni alarm	 Vrijeme završetka	 Vrijeme odgode	 Tajmer prema gore

Traka napretka - za temperaturu ili vrijeme. Crtica je potpuno crvena kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu.







Prije prve uporabe

⚠ UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Početno čišćenje



Prije prve uporabe obavite čišćenje praznog uređaja i podesite vrijeme:

			 00:00 Postavite vrijeme. Pritisnite OK.
---	---	---	--

Početno predgrijavanje




Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

1. korak	Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
2. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  . Pustite pećnicu da radi 1 h.
3. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  . Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
<p>i Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.</p>	





Svakodnevna uporaba

⚠ UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Kako postaviti: Funkcije pećnice


1. korak	Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. korak	Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu. Pritisnite OK .
 - pritisnite i držite za uključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje. Dostupno za neke funkcije pećnice.	

Kako postaviti: Funkcije mikrovalne pećnice

1. korak	Izvadite sav pribor iz pećnice. Umetnite stakleni tanjur dna mikrovalne pećnice. Hranu stavite na stakleni tanjur na dnu mikrovalne pećnice.
2. korak	Okrenite regulator funkcija pećnice i odaberite mikrovalnu funkciju:    .
3. korak	Pritisnite: OK za početak sa zadanim postavkama. Na zaslonu se prikazuje: trajanje i snaga mikrovalne pećnice.
4. korak	Okrenite regulator za podešavanje trajanja. Pritisnite: OK .
5. korak	Pritisnite:  . Okrenite kontrolni regulator za podešavanje snage mikrovalne pećnice. Pritisnite: OK
6. korak	Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.
Postavke možete podesiti tijekom kuhanja.	




Maksimalno vrijeme mikrovalnih funkcija ovisi o postavljenoj snazi mikrovalne pećnice:

SNAGA MIKROVALNE PEĆNICE W	MAKSIMALNO VRIJEME min
100 - 600	59:55
>600	7






 Ako otvorite vrata, funkcija mikrovalne pećnice se zaustavlja. Za ponovno pokretanje, zatvorite vrata. Pritisnite **OK**.






Kako postaviti: Kombinirana funkcija mikrovalne pećnice

1. korak	Izvadite sav pribor iz pećnice. Umetnite stakleni tanjur dna mikrovalne pećnice. Hranu stavite na stakleni tanjur na dnu mikrovalne pećnice.
-----------------	--

2. korak	Okrenite regulator funkcija pećnice i odaberite funkciju:   . Zaslون prikazuje: temperaturu i snagu mikrovalne pećnice.
3. korak	Okrenite kontrolni regulator za podešavanje temperature.
4. korak	Pritisnite:  .
5. korak	Okrenite kontrolni regulator za promjenu snage mikrovalne pećnice. Pritisnite: OK.
6. korak	Pritisnite: OK za pokretanje funkcije.
7. korak	Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.
Postavke možete podesiti tijekom kuhanja. Okrenite kontrolni regulator za podešavanje trajanja i pritisnite: OK.	

Funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Vrući zrak	Za pečenje na do dvije razine police istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 Turbo roštilj + ventilator + mikrovalna	Za pečenje velikih komada mesa na jednoj razini. Za pripremu gratiniranih jela i tamnjenje. Funkcija s pojačanim MW, raspon snage: 100 - 600 W.





Funkcija pećnice	Aplikacija
 Vrući zrak + mikrovalna	Pečenje na jednoj razini police. Funkcija s pojačanim MW, raspon snage: 100 - 600 W.
 Odmrzavanje	Odmrzavanje mesa, ribe, kolača, raspon snage: 100 - 200 W
 Podgrijavanje	Zagrijavanje unaprijed pripremljenih jela i osjetljive hrane, raspon snage: 300 - 700 W
 Mikrovalna pećnica	Zagrijavanje, kuhanje, raspon snage: 100 - 1000 W
 Izbornik	Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Postavke.

Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju


Podizbornik Pomoć pri kuhanju sastoji se od skupa dodatnih funkcija i jela s preporučenim funkcijama pećnice, temperaturama i vremenima. Upotrijebite funkciju za brzo pripremanje jela sa zadanim postavkama. Tijekom kuhanja također možete podesiti vrijeme i temperaturu.




Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.

Za neka jela možete također kuhati s:	• Automatska težina
---------------------------------------	---------------------

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
 ☰	 ✂	 P1 - P...	 OK
Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite OK.	Odaberite jelo. Pritisnite OK.	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.

Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Automatska težina dostupno.




Legenda	
	Funkcija sa snagom mikrovalne pećnice. Koristite pribor koji je siguran za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
	Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.
	Razina police.











Na zaslonu se prikazuje **F** i **broj** funkcije koju možete provjeriti u tablici.

















	Funkcija pećnice	Aplikacija
1	Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
2	Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
3	Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
4	Konvencionalno pečenje + mikrovalna	Pečenje hrane na jednoj razini police. Funkcija s pojačanim MW, raspon snage: 100 - 600 W.
5	Roštilj + mikrovalna	Za kratko vrijeme kuhanja hrane i tamnjenje. Funkcija s pojačanim MW, raspon snage: 100 - 600 W.

Na zaslonu se prikazuje **P** i **broj** jela koje možete provjeriti u tablici.







Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
1	Goveđe pečenje, slabo pečeno	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	 1; pekač za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
2	Goveđe pečenje, srednje pečeno		
3	Goveđe pečenje, dobro pečeno		
4	Odrezak, srednje pečen	180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
5	Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2 kg	  1; jelo pečeno na mreži za pečenje
6	Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	 1; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
7	Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)		
8	Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)		
9	Filet, slabo pečen (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	 1; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
10	Filet, srednje pečen (sporo pečenje)		
11	Filet, pečen (sporo pečenje)		
12	Teleće pečenje (npr. plečka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debela komada	  1; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka	1.5 kg	  1; keramička ili staklena posuda za složenac na mreži za pečenje , prikladna za MW Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
14	Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1.5 - 2 kg	 1; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
15	Pečenica, svježja	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	 1; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.





	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
16	Svinjska rebrica	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebra	 2; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
17	Janjeći but s kosti	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih komada	 1; jelo pečeno na pekaču za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
18	Cijelo pile	1 - 1.5kg; svježe	  1; keramička ili staklena posuda za složenac na mreži za pečenje , prikladna za MW Koristite svoje omiljene začine. Stavite tako da pileća prsa budu okrenuta prema dolje i okrenite nakon polovice vremena pečenja.
19	Polovica pileta	0.5 - 0.8 kg	 2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine.
20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	  1; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.
21	Pileći batak, svježi	250 - 400 g	 2; pekač za pecivo Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
22	Patka, cijela	1.5 - 2.5 kg	  1; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
23	Guska, prsa	1kg	  1; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
24	Mesna štruca	1 kg	 1; mreža za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
25	Cijela riba, na roštilju	0.5 - 1 kg po ribi	 1; pekač za pecivo Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.
26	Riblji filet	-	  2; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
27	Torta od sira	-	☐ 1; ∅ 28 cm kalup za kore na mreži za pečenje
28	Torta od jabuka	-	☐ 2; pekač za pecivo
29	Tart od jabuka	-	☐ 1; kalup za pitu na mreži za pečenje
30	Pita od jabuka	-	☐ 1; ∅ 22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje
31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)	2 kg tijesta	☐ 2; duboka tava
32	Čokoladni muffini	-	☐ 2; pekač za muffine na mreži za pečenje
33	Kolač štruca	-	☐ 1; kalup za štruca na mreži za pečenje
34	Pečeni krumpiri	1 kg	☐ 1; pekač za pecivo Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.
35	Kroketi	1 kg	☐ 2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.
36	Grilano miješano povrće	1 - 1.5 kg	☐ 2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.
37	Kroketi, smrznuti	0.5 kg	☐ 2; pekač za pecivo
38	Pommes, smrznuti	0.75 kg	☐ 2; pekač za pecivo
39	Lasagna od mesa/povrća sa suhim rezancima	1 - 1.5 kg	☐ 1; keramička ili staklena posuda za složenac na mreži za pečenje, prikladna za MW
40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1.1 kg	☐ 2; keramička ili staklena posuda za složenac na mreži za pečenje, prikladna za MW Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
41	Pizza svježa, tanka	-	☐ 1; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
42	Pizza svježa, debela	-	  1; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
43	Quiche	-	 1; kalup za pečenje na mreži za pečenje
44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8 kg	 1; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1 kg	  1; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / mrežom za pečenje


Funkcije sata

Funkcije sata







Funkcija sata	Aplikacija
 Zvučni alarm	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.
 Vrijeme kuhanja	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
 Vrijeme odgode	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
 Tajmer prema gore	Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Za uključivanje i isključivanje Tajmer prema gore odaberite: Izbornik, Postavke.








Funkcije sata dostupne su samo za: Vrući zrak, Tradicionalno pečenje, Turbo roštilj, Funkcija za pizzu, Turbo roštilj + ventilator + mikrovalna, Vrući zrak + mikrovalna.


Kako postaviti: Funkcije sata

Kako podesiti: Sat		
1. korak	2. korak	3. korak
 		

Kako podesiti: Sat		
Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat. Pogledajte poglavlje "Struktura izbornika".	Postavite sat.	Pritisnite: OK.

Kako podesiti: Zvučni alarm			
1. korak	Na zaslonu se prikazuje: 0:00 	2. korak	3. korak
			
Pritisnite: 		Postavite Zvučni alarm	Pritisnite: OK.
 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.			

Kako podesiti: Vrijeme kuhanja				
1. korak	2. korak	Na zaslonu se prikazuje: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.	Pritisnite nekoliko puta: 	Postavite vrijeme kuhanja.	Pritisnite: OK.	
 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.				

Kako podesiti: Vrijeme odgode							
1. korak	2. korak	Na zaslonu se prikazuje: sat  PO-ČETAK	3. korak	4. korak	Na zaslonu se prikazuje: --:--  ZAU-STAVI	5. korak	6. korak
							
Odaberite funkciju pećnice.	Pritisnite nekoliko puta: 	Postavite vrijeme početka.	Pritisnite: OK.	Postavite vrijeme završetka.	Pritisnite: OK.		
 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.							

Korištenje pribora

⚠ UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Umetanje dodatne opreme

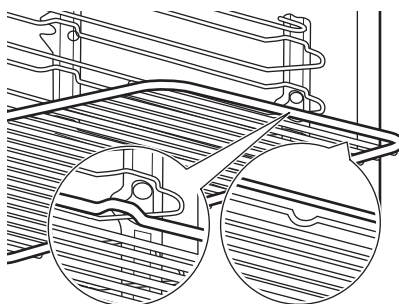
Koristite samo prikladno posuđe i materijal. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke",

posuđe i materijali prikladni za mikrovalnu pećnicu.

Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

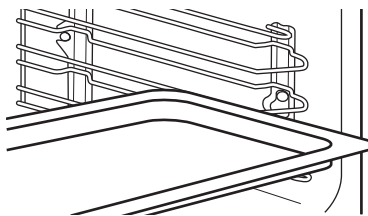
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.



Pekač za pecivo:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.

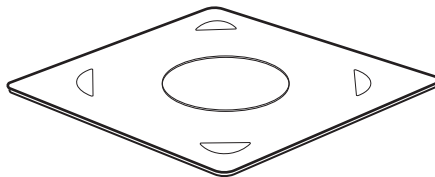


Stakleni tanjur na dnu mikrovalne pećnice:

Stakleni tanjur s dna mikrovalne pećnice koristite samo s mikrovalnom funkcijom. Nije prikladno za kombiniranu mikrovalnu funkciju pećnice (npr. mikrovalno roštiljanje).







Stavite dodatnu opremu na dno u unutrašnjosti.

Hranu možete staviti izravno na stakleni tanjur na dnu mikrovalne pećnice.





Dodatne funkcije

Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.		
Uključite je kad uređaj radi - podešeno kuhanje se nastavlja, upravljačka ploča je blokirana. Uključite ga kada je uređaj isključen - ne može se uključiti, upravljačka ploča je blokirana.		
 	 OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije. Čuje se zvučni signal.	 OK - pritisnite i držite za isključivanje.
 3 x  - bljeska kad je blokiranje uključeno.		

Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga uređaj se isključuje nakon nekog vremena, ako funkcija pećnice radi a vi ne promijenite niti jednu postavku.

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


Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvjetljenje unutrašnjosti, Vrijeme odgode.

Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

Savjeti

Preporuke za kuhanje


Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka. Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj policu za određene vrste hrane. Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

Preporuke za mikrovalnu pećnicu

Stavite hranu na stakleni tanjur mikrovalne pećnice na dno otvora pećnice.

Okrenite ili promiješajte hranu na pola vremena odmrzavanja i kuhanja.

Povremeno promiješajte tekuća jela.

Prije posluživanja promiješajte hranu.

Pokrijte hranu za kuhanje i ponovno zagrijavanje.

Stavite žlicu u bocu ili čašu kad zagrijavate pića kako biste osigurali bolju raspodjelu topline.

Stavite hranu u uređaj bez pakiranja. Pakirana gotova jela mogu se staviti u uređaj samo ako je ambalaža sigurna za mikrovalnu pećnicu (provjerite podatke na pakiranju).

Kuhanje u mikrovalnoj pećnici

Kuhajte hranu pokrivenu. Ako želite sačuvati hrskavu koricu, hranu kuhajte bez poklopca.






Ne prekuhavajte jela postavljanjem previsoke snage i vremena. Hrana se može isušiti, izgorjeti ili izazvati požar.

Ne upotrebljavajte uređaj za kuhanje jaja u ljusci i puževa u kućicama jer bi mogli prsnuti. Probušite žumanjke prženog jaja prije podgrijavanja.

Posuđe i materijali prikladni za mikrovalnu pećnicu

Za mikrovalnu pećnicu koristite samo prikladno posuđe i materijale. Koristite donju tablicu kao referencu.

Prije upotrebe provjerite specifikacije posuđa / materijala.

Posuđe / Materijal		 	 
Vatrostalno staklo i porculan bez metalnih dijelova, npr. staklo otporno na toplinu	✓	✓	✓
Staklo i porculan neprikladni za uporabu u pećnici bez srebrenih, zlatnih, platinastih ili drugih metalnih ukrasa	✓	x	x
Staklo i staklokeramika od materijala otpornog na korištenje u pećnici / zaleđivanje	✓	✓	✓
Keramičko i zemljano posuđe bez kvarcnih ili metalnih dijelova i glazura koje sadrže metal, prikladno za korištenje u pećnici	✓	✓	✓

Prije kuhanja hranu s kožom nekoliko puta probušite ili ogulite.

Povrće izrežite na manje komade jednake veličine.

Nakon što isključite uređaj, izvadite hranu i ostavite je da stoji nekoliko minuta kako bi se toplina ravnomjerno rasporedila.

Odmrzavanje u mikrovalnoj pećnici

Stavite smrznutu hranu u originalnoj ambalaži na mali tanjur s rubovima okrenutim prema gore ispod kojeg ste stavili posudu ili na stalak za odmrzavanje ili plastično sito kako bi tekućina nastala odmrzavanjem mogla iscuriti.



Odmrznute komade uklonite naknadno.

Za kuhanje voća i povrća, bez prethodnog odmrzavanja, možete koristiti veću snagu mikrovalne pećnice.

Posuđe / Materijal			
Keramička, porculanska i zemljana posuđa s neglaziranim dnom ili s malim otvorima, npr. na ručkama	X	X	X
Plastika otporna na toplinu do 200 °C	✓	✓	X
Karton, papir	✓	X	X
Celofan	✓	X	X
Prijanjajuća folija za mikrovalnu pećnicu	✓	✓	X
Posuđe za pečenje od metala, npr. emajl, lijevano željezo	X	X	X
Kalupi za pečenje obloženi crnim lakom ili silikonom	X	X	X
Pekač za pecivo	X	X	X
Mreža za pečenje	X	X	✓
Donja staklena ploča mikrovalne pećnice	✓	✓	X
Posuđe za upotrebu u mikrovalnoj pećnici, npr. tava za čips	X	✓	X





Preporučene postavke snage za različite vrste hrane

Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

700 - 1000 W	
 Upržavanje na početku postupka kuhanja	 Grijanje tekućina

500 - 600 W				
 Kuhanje povrća	 Kuhanje jela od jaja	 Lagano vrenje gulaša	 Grijanje jela na jednom tanjuru	 Odmrzavanje i zagrijavanje smrznutih jela

300 - 400 W				
 Topljenje sira, čokolade, maslaca	 Lagano vrenje riže	 Grijanje dječje hrane	 Kuhanje / grijanje osjetljive hrane	 Nastavak kuhanja

100 - 200 W			
 Odmrzavanje kruha	 Odmrzavanje voća i kolača	 Odmrzavanje sira, vrhnja, maslaca	 Odmrzavanje mesa, ribe

Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60705.

Funkcije mikrovalne pećnice

Koristite mrežu za pečenje ako nije drugačije navedeno.

Hrana	Snaga W	Količina kg	Položaj police	Vrijeme min	Komentari
Biskvit	600	0.475	Dno	8 - 9	Okrenite posudu za oko 1/4, na pola vremena kuhanja.
Mesna štruca	400	0.9	1	25 - 27	Okrenite posudu za oko 1/4, na pola vremena kuhanja.
Jaja na kraljevski način	500	1	2	30 - 33	-
Odmrzavanje mesa	100	0.5	1	15	Preokrenite meso nakon pola vremena kuhanja.

Combi funkcija mikrovalne pećnice



Koristite mrežu za pečenje.

Hrana	Funkcija	Snaga W	Temperatura °C	Položaj police	Vrijeme min	Komentari
Torta, 0,7 kg	Konvencionalno pečenje + mikrovalna	100	200	2	23 - 27	Okrenite posudu za oko 1/4, na pola vremena kuhanja.
Zapečeni krumpir, 1,1 kg	Vrući zrak + mikrovalna	300	180	2	38 - 42	Okrenite posudu za oko 1/4, na pola vremena kuhanja.
Piletina, 1,1 kg	Turbo roštilj + ventilator + mikrovalna	400	230	1	35 - 40	Meso stavite u okruglu staklenu posudu i prevrnite ga na polovici vremena kuhanja.

Čišćenje i održavanje

⚠ UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Napomene za čišćenje

 <p>Sredstva za čišćenje</p>	Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.
	Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
	Mrlje očistite blagim deterdžentom.
 <p>Svakodnevna uporaba</p>	Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar. Pažljivo očistite strop uređaja od ostataka i masnoće.
	Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.


Dodatna oprema

Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

1. korak	Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	
2. korak	Nosače police pažljivo povucite prema gore i van iz prednjeg nosača.	
3. korak	Prednji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke.	
4. korak	Izvadite nosače iz stražnjeg nosača.	
Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.		

Kako zamijeniti: Žarulju


UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara. Žarulja može biti vruća.

Uvijek držite halogenu žarulju krpom kako biste spriječili izgaranje naslaga masti na žarulji.


Prije zamjene žarulje:		
1. korak	2. korak	3. korak
Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.	Isključite pećnicu iz električnog napajanja.	Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

Gornja žarulja

1. korak	Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.
2. korak	Očistite stakleni poklopac.


3. korak	Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. korak	Postavite stakleni poklopac.

Rješavanje problema


 **UPOZORENJE!** Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Što učiniti ako ...

Za svaki slučaj koji nije uključen u ovu tablicu obratite se ovlaštenom servisnom centru.

 Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava	
Problem	Provjerite ako ...
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključeno.

 Komponente	
Problem	Provjerite ako ...
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.

 Šifre pogreški	
Na zaslonu se prikazuje...	Provjerite ako ...
00:00	Nestalo je struje. Podesite sat.
--°C	Vrata uređaja su zatvorena. Isključite i uključite uređaj i ponovno podesite funkciju mikrovalne pećnice.
Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.	

Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:	
Model (MOD.)
Broj proizvoda (PNC)
Serijski broj (S.N.)

Tehnički podaci

Tehnički podaci

Dimenzije (unutarnje)	Širina Visina Dubina	480 mm 217 mm 411 mm
Korisne zapremnine	43 l	
Područje posude za pečenje	1438 cm ²	
Gornji grijač	- W	
Donji grijač	1000 W	
Roštilj	1900 W	
Prsten	1650 W	
Ukupna ocjena	3000 W	
Napon	220 - 240 V	
Frekvencija	50 Hz	
Broj funkcija	9	

Energetska učinkovitost

Ušteda energije

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe (samo ako ne koristite funkciju mikrovalne pećnice).

Kad je to moguće, nemojte prethodno zagrijte uređaj prije pečenja.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

Preostala toplina

Ventilator i svjetlo nastavljaju raditi. Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina. Tu toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastavit će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.






Održavajte jela toplim


Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

Kuhanje s isključenim svjetlom

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.

Struktura izbornika**Izbornik**


1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				
☰ - odaberite za ulazak u Izbornik.	Odaberite opciju iz Izbornik strukture i pritisnite OK.	Odaberite postavke.	OK - pritisnite za potvrdu postavke.	Podesite vrijednost i pritisnite OK.
Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.				


Izbornik strukturaPomoć pri kuhanju Postavke **Postavke**

01	Sat	Promijeni	02	Svjetlina zaslona	1 - 5
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno	06	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno
07	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468	08	Verzija softvera	Provjera

Postavke		
09	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

Briga za okoliš

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Uređaje označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

JAMSTVO TVRTKE IKEA

Koliko dugo vrijedi jamstvo tvrtke IKEA?

Ovo jamstvo vrijedi pet godina od originalnog datuma kupnje vašeg uređaja u IKEI. Kao dokaz kupnje potreban je originalni račun. Servisiranje uređaja u okviru jamstva ne produljuje jamstveni rok uređaja.

Tko obavlja servis?

Servis obavlja servis tvrtke IKEA kroz svoj servis ili kroz mrežu autoriziranih servisnih partnera.

Što ovo jamstvo pokriva?

Jamstvo pokriva greške na uređaju nakon datuma kupnje u prodavaonici tvrtke IKEA, koje su prouzrokovane manjkavom izvedbom ili greškama u materijalu. Ovo se jamstvo primjenjuje samo na upotrebu u domaćinstvu. Izuzeci su navedeni pod naslovom "Što nije pokriveno ovim jamstvom?". U okviru jamstvenoga roka pokrit će se troškovi za popravak grešaka, npr. troškovi za popravke, dijelove, rad i putni troškovi, pod uvjetom da je uređaj dostupan za popravak bez posebnih troškova. Na ove uvjete primjenjuju se smjernice EU (br. 99/44/EZ) i važeći lokalni propisi. Zamijenjeni dijelovi postaju vlasništvo tvrtke IKEA.

Što će IKEA učiniti kako bi riješila problem?

Ovlašteni servis tvrtke IKEA pregledat će proizvod i prema vlastitoj procjeni odlučiti je li problem pokriven jamstvom. Ako se smatra pokrivenim, servis tvrtke IKEA ili njegov autorizirani servisni partner u svom će vlastitom servisu prema vlastitoj procjeni ili popraviti oštećeni proizvod ili ga zamijeniti istim ili sličnim proizvodom

Što nije pokriveno ovim jamstvom?

- Normalno habanje
- Namjerna oštećenja ili oštećenja zbog nemara, oštećenja uzrokovana nepridržavanjem uputa za upotrebu, neispravnom instalacijom ili spajanjem na pogrešan napon, oštećenja uzrokovana kemijskim ili elektrokemijskim reakcijama, oštećenja uslijed hrđanja, korozije ili djelovanja vode koja uključuju, ali nisu ograničena na oštećenja uzrokovana prekomjernom količinom kamenca u vodovodnom priključku, oštećenja uzrokovana nenormalnim uvjetima okoliša.
- Potrošni dijelovi koji uključuju baterije i žarulje.
- Nefunkcionalni i dekorativni dijelovi koji ne utječu na normalno korištenje uređaja, uključujući i eventualne ogrebotine i moguće razlike u boji.
- Slučajna oštećenja uzrokovana stranim tijelima ili tvarima i čišćenje ili

otčeppljivanje filtera, sustava za izbacivanje vode ili ladica za deterdžente.

- Oštećenja sljedećih dijelova: keramike, stakla, pribora, košara za posuđe i pribor za jelo, dovodnih i odvodnih cijevi, brtvi, žarulja i poklopaca za žarulje, zaslona, tipki, kućišta i dijelova kućišta. Osim ako se može dokazati da je takvo oštećenje nastalo zbog greške na proizvodu.
- Slučajevi u kojima se tijekom posjeta serviseru ne može utvrditi greška.
- Popravci koje nije izveo naš ovlaštenu servis i/ili ugovorni partner autoriziranog servisa, ili ako nisu korišteni originalni rezervni dijelovi.
- Popravci uzrokovani manjkavom instalacijom, ili instalacijom koja ne odgovara specifikacijama. Upotreba uređaja u okruženju koje nije domaćinstvo, tj. profesionalna upotreba
- Upotreba uređaja u okruženju koje nije domaćinstvo, tj. profesionalna upotreba
- Oštećenja prilikom transporta. Ako klijent transportira proizvod do svog doma ili druge adrese, IKEA nije odgovorna za eventualna oštećenja koja mogu nastati tijekom transporta. Ako pak IKEA proizvod dostavi na dostavnu adresu klijenta, tada ovo jamstvo pokriva oštećenja proizvoda nastala tijekom dostave.
- Troškove prvotne instalacije uređaja tvrtke IKEA. Ipak, ako servis tvrtke IKEA ili njegov autorizirani servisni partner popravi ili zamijeni uređaj u okviru uvjeta ovoga jamstva, servis ili njegov autorizirani servisni partner ponovno će instalirati popravljeni uređaj ili zamjenski uređaj, ako je to potrebno.

Ovo se ograničenje ne odnosi na besprijekoran rad koji je izveo kvalificirani specijalist koristeći originalne dijelove kako bi prilagodio uređaj tehničkim sigurnosnim specifikacijama druge zemlje EU-a.

Kako se primjenjuje zakon zemlje

Jamstvo tvrtke IKEA daje Vam određena zakonska prava koja pokrivaju ili prelaze lokalne zahtjeve. Ipak, ovi uvjeti ni na koji

način ne ograničavaju potrošačka prava propisana lokalnom zakonskom regulativom

Područje važenje

Za uređaje kupljene u nekoj od zemalja EU i transportirane u drugu zemlju EU, usluga servisa pružit će se u okviru uvjeta jamstva koji su uobičajeni u novoj zemlji. Obveza obavljanja servisa u okviru jamstva postoji samo ako uređaj odgovara i ako je postavljen u skladu s:

- tehničkim specifikacijama zemlje u kojoj se podnosi jamstveni zahtjev;
- uputama za sastavljanje i sigurnosnim podacima u korisničkom priručniku;

Ovlašteni servis za uređaje tvrtke IKEA:

Ne oklijevajte kontaktirati IKEA servis kako biste:

1. podnijeli zahtjev za servis u okviru ovoga jamstva;
2. zatražili pojašnjenje načina instalacije IKEA uređaja u kuhinjski namještaj tvrtke IKEA. Servis neće pružiti pojašnjenja u vezi s:
 - općenitom instalacijom IKEA kuhinja;
 - električnim priključcima (ako uređaj dolazi bez utikača i kabela), priključcima za vodu i plin, budući da takve priključke mora obaviti autorizirani serviser.
3. zatražili pojašnjenje sadržaja korisničkog priručnika i specifikacija uređaja tvrtke IKEA

Kako bismo bili sigurni da Vam možemo pružiti najbolju podršku, molimo Vas da, prije nego što nas kontaktirate, pažljivo pročitate dio s uputama za sastavljanje i/ili korisnički priručnik u ovoj knjižici.

Kako nas možete kontaktirati ako Vam je potreban naš servis



Molimo Vas da na posljednjoj stranici ovog priručnika potražite potpuni popis kontakata

tvrtke IKEA i odgovarajuće brojeve telefona za svaku državu.

i Kako bismo Vam mogli pružiti bržu uslugu, preporučujemo Vam da koristite brojeve telefona navedene na kraju ovog priručnika. Uvijek se obratite na brojeve navedene u knjižici uređaja za koji Vam je pomoć potrebna. Prije nego nas nazovete obvezno pripremite IKEA broj proizvoda (8-znamenasti kod) i serijski broj (8-znamenasti kod koji se nalazi na natpisnoj pločici) uređaja za koji vam je potrebna naša pomoć.

i **SAČUVAJTE SVOJ RAČUN!**
Račun je Vaš dokaz kupnje i potreban je za vađenje jamstva. Na računu je također naveden naziv IKEA artikla i broj (šifra od 8 znamenaka) za svaki uređaj koji ste kupili.

Trebate li dodatnu pomoć?

Za sva dodatna pitanja koja se ne odnose na uslugu nakon prodaje Vašeg uređaja, molimo Vas kontaktirati najbliži IKEA pozivni centar. Preporučujemo Vam da, prije nego što nas nazovete, pročitate dokumentaciju uređaja.

Kazalo

Varnostne informacije	364	Namigi in nasveti	383
Varnostna navodila	367	Vzdrževanje in čiščenje	387
Namestitvev	370	Odpravljanje težav	388
Opis izdelka	370	Tehnični podatki	390
Upravljalna plošča	371	Energijska učinkovitost	390
Pred prvo uporabo	371	Struktura menija	391
Vsakodnevna uporaba	372	Skrb za okolje	391
Časovne funkcije	380	IKEINA GARANCIJA	392
Uporaba dodatne opreme	381		
Dodatne funkcije	382		

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Varnostne informacije

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.

- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

Splošna varnost

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Naprave ne vklopite, ko je prazna. Kovinski deli v notranjosti pečice lahko ustvarijo iskrenje.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Če so vrata ali vratna tesnila poškodovani, se naprave ne sme uporabljati, dokler je ne popravi usposobljena oseba.

- Kakršen koli servisni poseg ali popravilo, ki vključuje odstranitev pokrova za zagotavljanje zaščite proti izpostavljenosti energiji mikrovalov, lahko izvedejo le usposobljene osebe.
- Tekočin in drugih živil ne segrevajte v zaprtih posodah. Pri tem lahko pride do eksplozije posod.
- Kovinska posoda za hrano in pijačo ni dovoljena med pripravo jedi z mikrovalovi. Te zahteve ne veljajo, če proizvajalec navede velikosti in oblike kovinske posode, primerne za pripravo jedi z mikrovalovi.
- Uporabljajte samo pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovnih pečicah.
- Pri segrevanju hrane v plastičnih ali papirnatih posodah nadzorujte napravo zaradi morebitnega vžiga.
- Naprava je namenjena za segrevanje hrane in pijač. Sušenje hrane ali oblačil in segrevanje grelnih podstavkov, copat, gobic, vlažnih krp in podobnega lahko povzroči telesne poškodbe, vžig ali požar.
- Če opazite izhajanje dima, izključite napravo ali izklopite njen vtič ter pustite vrata zaprta, da zadušite morebitne plamene.
- Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči burno vretje z zamikom. Pri ravnanju s posodo je treba biti previden.
- Pred zaužitjem je treba premešati ali pretresti vsebino stekleničk za hranjenje in posodic z otroško hrano ter preveriti temperaturo, da se preprečijo opekline.
- Jajc v lupini in celih trdo kuhanih jajc se ne sme segrevati v napravi, saj lahko eksplodirajo, tudi po koncu segrevanja z mikrovalovi.
- Napravo je treba redno čistiti, vse ostanke hrane pa odstraniti.

- Če ne vzdržujete čistoče naprave, lahko pride do poškodb površine, kar lahko negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in povzroči nevarne okoliščine.

Varnostna navodila

Namestitev

⚠ OPOZORILO! To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	444 (460) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	455 mm
Višina hrbtnege dela naprave	440 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnege dela naprave	559 mm

Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	882 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel v desnem vogalu na hrbtne strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	3.5x25 mm

Električne povezave

⚠ OPOZORILO! Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebe pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.

- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora vključevati izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave iz omrežja na vseh stikalih. Izolacijska naprava mora imeti kontaktno odprtino s premerom vsaj 3 mm.

Uporaba

⚠ OPOZORILO! Nevarnost poškodb, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

- Za predhodno ogrevanje naprave ne uporabljajte mikrovalovne funkcije.

⚠ OPOZORILO! Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Ploščo omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

Nega in čiščenje

⚠ OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Pečico in vrata morate po vsaki uporabi obrisati do suhega. Para, ki se ustvari med delovanjem pečice, kondenzira na stenah pečice in lahko povzroči korozijo.
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.

- Preostala maščoba in hrana v napravi lahko med funkcijo mikrovalov povzročita požar ali iskrenje.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

Uporaba steklene posode

Če s stekleno posodo ne rokujete primerno pazljivo, lahko ta razpoka, se okruši, počí ali se močno opraska:

- Na stekleno posodo ne zlivajte mrzle vode ali drugih tekočin, ker lahko zaradi nenadnega padca temperature steklo počí. Stekleni delci so lahko zelo ostrí in jih je težko najti.
- Vroče steklene posode ne postavljajte na mokro ali hladno površino, neposredno na pult ali kovinsko površino ali v pomivalno korito; in ne prijemajte je z mokro krpo.
- Ne uporabljajte ali popravljajte steklene posode, ki je okrušena, počena ali močno opraskana.
- Pazite, da vam steklena posoda ne pade na tla ali da z njo ne udarite ob trd predmet; ali da vanjo ne udarite z drugo posodo.
- Ne segrevajte prazne ali skoraj prazne steklene posode v mikrovalovni pečici; v mikrovalovni pečici tudi ne smete premočno segrevati olja ali masla (uporabite najkrajši možni čas).

Vroča steklena posoda naj se ohladi na rešetki za ohlajanje, podstavku za posodo ali suhi krpi. Pred pomivanjem, shranjevanjem v hladilniku ali zamrzovanjem se prepričajte, da je steklena posoda dovolj ohlajena.

Vroče steklene posode (vključno s posodo s silikonskimi prijemalnimi površinami) ne prijemajte brez suhih prijemalk.

Preprečite napačno uporabo mikrovalovne pečice (tj. vklop prazne ali skoraj prazne pečice).

Notranja osvetlitev

 **OPOZORILO!** Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

Odstranjevanje

 **OPOZORILO!** Nevarnost poškodb ali zadržitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite vrata in na ta način preprečite, da bi se otroci in živali zaprli v napravo.
- **Embalažni material:** Embalažo lahko reciklirate. Plastični deli so označeni z mednarodnimi oznakami, kot so PE, PS itd. Embalažni material odložite v posode za ločeno zbiranje odpadkov na krajevnem zbirališču odpadkov.

Namestitev

⚠ OPOZORILO! Oglejte si poglavja o varnosti.

Montaža

i Za namestitev si oglejte navodila za montažo.

Električna namestitev

⚠ OPOZORILO! Priklučitev na električno omrežje mora izvesti strokovno usposobljena oseba.

i Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavij o varnosti, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Pečica ima nameščen le priključni kabel.

Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo:

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

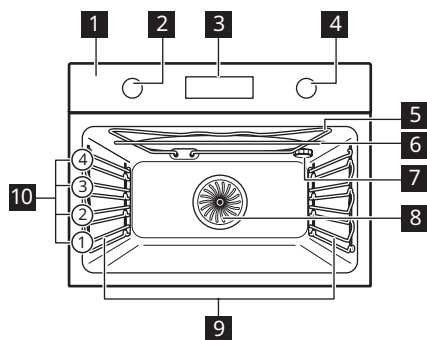
Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi razpredelnico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
največ 1380	3 x 0.75
največ 2300	3 x 1
največ 3680	3 x 1.5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumen kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

Opis izdelka

Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Grelnik
- 6 Generator mikrovalovov
- 7 Luč
- 8 Ventilator
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Položaji polic

Dodatna oprema

- Mreža za pečenje x 1

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.

- Pekač za pecivo x 1

Za pecivo in biskvit.

- **Stekleni krožnik na dnu mikrovalovne pečice** x 1

Za podporo načina mikrovalov.

Upravljalna plošča

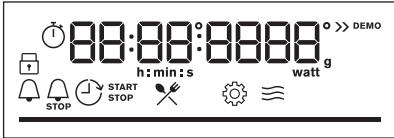
Pregled upravljalne plošče

				OK		
Časovnik	Hitro segrevanje	Osvetlitev	Moč mikrovalovov	Potrditev nastavitve	Pritiskajte	Obrnite gumb










Za vklop naprave izberite funkcijo pečice.

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.


Prikazovalnik

	Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.
---	---------------------------------------





Indikatorji prikazovalnika

Osnovni indikatorji			
 Ključavnica	 Kuharski pomočnik	 Nastavitve	 Indikator funkcije mikrovalov
Prikazovalniki programske ure			
 Odštevalna ura	 Konec	 Zamik vklopa	 Čas delovanja
Vrstica napredovanja – za temperaturo ali uro. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.			





Pred prvo uporabo

-  **OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.


Začetno čiščenje

Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:			
			 <p>00:00 Nastavite programsko uro. Pritisnite OK.</p>


Začetno predgrevanje

 Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.	
1. korak:	Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
2. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje eno uro.
3. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 15 minut.
<p> Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.</p>	





Vsakodnevna uporaba

 **OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.

Nastavitev: Funkcije pečice


1. korak	Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. korak	Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo. Pritisnite OK.
<p> - pritisnite in držite za vklop funkcije: Hitro segrevanje pečice. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice.</p>	

Kako nastaviti:Funkcija mikrovalov




1. korak	Odstranite pripomočke. Vstavite steklen krožnik na dno mikrovalovne pečice. Živila položite na steklen krožnik na dnu mikrovalovne pečice.
2. korak	Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo mikrovalov:    .
3. korak	Pritisnite: OK za začetek s privzetimi nastavitvami. Na prikazovalniku se prikažeta: trajanje in moč mikrovalov.
4. korak	Obrnite upravljalni gumb, da nastavite trajanje. Pritisnite: OK .
5. korak	Pritisnite:  . Obrnite upravljalni gumb, da spremenite moč mikrovalov. Pritisnite: OK
6. korak	Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite napravo.
Med kuhanjem lahko prilagodite nastavitve.	

Najdaljši čas funkcij mikrovalov je odvisen od nastavljenosti moči mikrovalov:

MOČ MIKROVALOV W	NAJDALJŠI ČAS min
100 - 600	59:55
>600	7

 Če odprete vrata, se funkcija mikrovalov izklopi. Če jo želite ponovno zagnati, zaprite vrata. Pritisnite **OK**.











Nastavitev: Kombinirane funkcije mikrovalov

1. korak	Odstranite pripomočke. Vstavite steklen krožnik na dno mikrovalovne pečice. Živila položite na steklen krožnik na dnu mikrovalovne pečice.
2. korak	Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo:   . Na prikazovalniku se prikaže: temperatura in moč mikrovalov.
3. korak	Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
4. korak	Pritisnite:  .
5. korak	Obrnite upravljalni gumb, da nastavite moč mikrovalov. Pritisnite: OK .
6. korak	Pritisnite: Za vklop funkcije: OK .
7. korak	Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite napravo.

Med kuhanjem lahko prilagodite nastavitve.

Obrnite upravljalni gumb, da nastavite trajanje, in pritisnite: **OK**.

Funkcije pečice





Funkcija pečice	Aplikacija
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperatura nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 Gretje zgoraj/ spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Pizza funkcija	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Žar + ventilator + MV	Za pečenje večjih kosov mesa na eni višini. Za gratiniranje in pečenje. Funkcija s povečanjem MV, razpon moči: 100–600 W.
 Vroči zrak + MV	Peka na enem položaju rešetke. Funkcija s povečanjem MV, razpon moči: 100–600 W.
 Odtaljevanje	Odtaljevanje mesa, rib, peciva, razpon moči: 100–200 W
 Pogrej	Segrevanje pripravljenih jedi in občutljivih živil, razpon moči: 300–700 W
 Mikrovalovi	Segrevanje, kuhanje, razpon moči: 100–1.000 W
 Meni	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Nastavitve.

Kako nastaviti: Kuharski pomočnik





Podmeni Kuharski pomočnik je sestavljen iz kompleta dodatnih funkcij in jedi s priporočenimi funkcijami pečice, temperaturami in časi. S funkcijo hitro pripravite jed s privzetimi nastavitvami. Prav tako lahko med pečenjem nastavite čas in temperaturo.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:	• Teža - Avtomatika
---	---------------------

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK.	Izberite jed. Pritisnite OK.	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavev.

Kuharski pomočnik

Legenda	
	Teža - Avtomatika na voljo.
	Funkcija z močjo mikrovalov. Uporabite dodatno opremo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke.

Na prikazovalniku se prikažeta **F** in **številka** funkcije, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

	Funkcija pečice	Aplikacija
1	Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
2	Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
3	Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
4	Tradicionalno pečenje + MV	Peka in pečenje hrane na enem položaju rešetke. Funkcija s povečanjem MV, razpon moči: 100–600 W.

	Funkcija pečice	Aplikacija
5	Žar + MV	S to funkcijo skuhate hrano v krajšem času in jo za-pečete. Funkcija s povečanjem MV, razpon moči: 100-600 W.


















Na prikazovalniku se prikaže **P** in **številka** jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
1	Goveja pečenka, manj pečena	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	☐ 1; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
2	Goveja pečenka, srednje pečena		
3	Goveja pečenka, dobro pečena		
4	Zrezek, srednje pečen	180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine	☐☐ 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
5	Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	☐☐ 1; posoda za pečenje na mreži za pečenje
6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	☐ 1; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
7	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)		
8	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		





	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
9	File, manj pečen (pečenje z nizko temp.)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	☐ 1; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
10	File, srednje pečen (pečenje z nizko temp.)		
11	File, dobro pečen (pečenje z nizko temp.)		
12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	☐☐ 1; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 kg	☐☐ 1; keramična posoda ali steklena posoda za pečenje na mreži za pečenje , primerno za MW Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2 kg	☐ 1; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
15	Ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	☐ 1; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
16	Rebrca	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	☐ 2; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
17	Jagnječje stegno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov	☐ 1; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
18	Cel piščanec	1 - 1.5kg; sveže	☐☐ 1; keramična posoda ali steklena posoda za pečenje na mreži za pečenje , primerno za MW Uporabite vaše priljubljene začimbe. Piščančje prsi položite navzdol in jih obrnite po polovici časa priprave.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
19	Piščanec, polovica	0.5 - 0.8 kg	☐ 2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.
20	Piščančje prsi	180 - 200 g na kos	☐☐ 1; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
21	Piščančja bedra, sveža	250 - 400 g	☐ 2; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
22	Raca, cela	1.5 - 2.5 kg	☐☐ 1; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
23	Gos, prsi	1kg	☐☐ 1; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
24	Mesna štruca	1 kg	☐ 1; mreža za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
25	Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1 kg na ribo	☐ 1; pekač za pecivo Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.
26	Ribji file	-	☐☐ 2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
27	Skutna torta	-	☐ 1; ∅ 28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje
28	Jabolčni kolač	-	☐ 2; pekač za pecivo
29	Jabolčna pita	-	☐ 1; model za pito na mreži za pečenje
30	Jabolčna pita	-	☐ 1; ∅ 22 cm model za pito na mreži za pečenje
31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg testa	☐ 2; globok pekač
32	Čokoladni muffini	-	☐ 2; pekač za muffine na mreži za pečenje

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
33	Biskvitno pecivo	-	 1; model za kruh na mreži za pečenje
34	Pečen krompir	1 kg	 1; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
35	Pečeni krompir v oblicah	1 kg	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.
36	Mešana zelenjava na žaru	1 - 1.5 kg	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.
37	Kroketi, zamrznjeni	0.5 kg	 2; pekač za pecivo
38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75 kg	 2; pekač za pecivo
39	Mesna/zelenjavna lasanja s suhiimi rezanci	1 - 1.5 kg	 ;  1; keramična posoda ali steklena posoda za pečenje na mreži za pečenje, primerno za MW
40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1.1 kg	 ;  2; keramična posoda ali steklena posoda za pečenje na mreži za pečenje, primerno za MW Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
41	Sveža pizza, tanka	-	 1; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
42	Sveža pizza, debela	-	 ;  1; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
43	Kiš	-	 1; model za pečenje na mreži za pečenje
44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8 kg	 1; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
45	Polnozrnat / rženi/črni kruh v modelu za kruh	1 kg	 ;  1; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / mreža za pečenje





Časovne funkcije






Časovne funkcije







Časovna funkcija	Aplikacija
 Odštevalna ura	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.
 Čas priprave	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
 Zamik vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 Čas delovanja	Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop in izklop Čas delovanja izberite: Meni, Nastavitve.

Časovne funkcije so na voljo samo za: Vroči zrak, Gretje zgoraj/spodaj, Infra pečenje, Pizza funkcija, Žar + ventilator + MV, Vroči zrak + MV.

Nastavitev: Časovne funkcije


Nastavitev: Ura		
1. korak	2. korak	3. korak
 		
Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura. Glejte poglavje »Struktura menija«.	Nastavite uro.	Pritisnite: OK.

Nastavitev: Odštevalna ura			
1. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 	2. korak	3. korak
			
Pritisnite:  .		Nastavite Odštevalna ura	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne takoj odšteti čas.			

Nastavitev: Čas priprave				
1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.	Ponavljajoče pritisnite. 		Nastavite čas kuhanja.	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne takoj odšteti čas.				

Nastavitev: Zamik vklopa							
1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: ura  ZAČETEK	3. korak	4. korak	Na prikazovalniku se prikaže: ---  ZAUSTAVITEV	5. korak	6. korak
							
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritisnite. 		Nastavite začetni čas.	Pritisnite: OK.		Nastavite končni čas.	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne odšteti čas ob nastavljenem začetnem času.							

Uporaba dodatne opreme

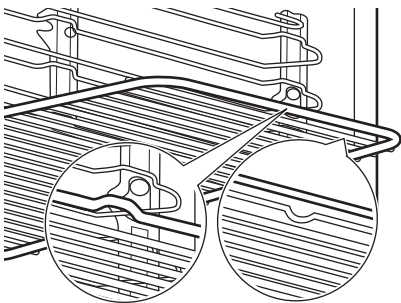
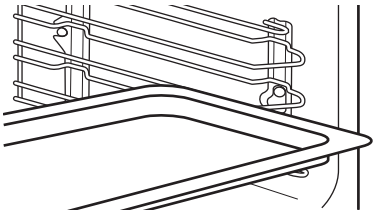
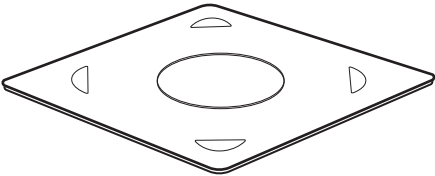
 **OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.

Vstavljanje opreme

Uporabite samo primerne posode in material. Oglejte si razdelek „Primerne

posode in materiali za mikrovalovno pečico“ v poglavju „Namigi in nasveti“.

Mala zarezna na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

<p>Mreža za pečenje: Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.</p>	
<p>Pekač za pecivo: Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.</p>	
<p>Stekleni krožnik na dnu mikrovalovne pečice: Stekleni krožnik na dnu mikrovalovne pečice uporabljajte samo s funkcijo mikrovalov. Ni primeren za kombinirano funkcijo mikrovalov (npr. pečenje na žaru z mikrovalovi). Dodatno opremo položite na dno notranjosti pečice. Živila lahko postavite neposredno na stekleni pladenj na dnu mikrovalovne pečice.</p>	

Dodatne funkcije

Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Vklopite jo, ko naprava deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena.

Vklopite jo, ko je naprava izklopljena - ni je mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

OK - pritisnite in držite za vklop funkcije. Oglasi se zvočni signal.

OK - pritisnite in držite, da jo izklopite.

3 x - utripne, ko je zapora vklopljena.

Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(h)
200 - 230	5.5

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Zamik vklopa.

Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

Namigi in nasveti**Priporočila za pečenje**

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin. Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane. Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Priporočila za uporabo mikrovalovne pečice

Živila položite na stekleni krožnik na dnu mikrovalovne pečice.

Jed obrnite ali premešajte na polovici časa odtaljevanja ali kuhanja.

Tekoče jedi občasno premešajte.

Hrano je treba premešati, preden jo postrežete.

Hrano pokrijte za kuhanje in pogrevanje.

Pri segrevanju pijač dajte v steklenico ali kozarec žlico, da zagotovite boljše porazdelitev toplote.

Živila položite v napravo brez embalaže.

Pakirane pripravljene obroke lahko postavite

v napravo skupaj z embalažo samo v primeru, ko je embalaža odporna proti mikrovalovom (preverite podatke na embalaži).

Priprava jedi z mikrovalovi

Hrano pripravljajte pokrito. Če želite ohraniti skorjo, hrano pripravljajte brez pokrova.

Jedi ne segrevajte premočno z nastavljanjem moči in časa na previsoko vrednost. Hrana se lahko presuši, zažge ali povzroči požar.

Naprave ne uporabljajte za pripravljanje jajc ali polžev v lupini, ker jih lahko raznese. Rumenjak ocvrtega jajca prebodite, preden ga pogrejete.

Živila s kožo ali lupino pred kuhanjem večkrat prebodite.

Zelenjavo narežite na kose podobne velikosti.

Ko napravo izklopite, vzemite hrano ven in pustite stati nekaj minut, da se toplota enakomerno porazdeli.

Odtaljevanje v mikrovalovni pečici

Zamrznjeno, neovito hrano položite na majhen, narobe obrnjen krožnik, ki ga postavite nad posodo ali na polico za odtajanje oz. plastično cedilo, tako da lahko tekočina pri odtajanju odteče.




Odstranite odtaljene kose.






Če želite sadje in zelenjavo pripraviti brez predhodnega odtaljevanja, lahko uporabite večjo moč mikrovalov.

Posode za kuhanje in materiali, primerni za mikrovalovno funkcijo

Za mikrovalovno funkcijo uporabite samo primerne posode in materiale. Za primer uporabite spodnjo razpredelnico.



Pred uporabo preverite specifikacijo posod za kuhanje/materialov.

Posode za kuhanje/material			
Steklo in porcelan, namenjena za pečice, brez kovinskih delov, npr. steklo, odporno proti vročini	✓	✓	✓
Steklo in porcelan, ki nista namenjena za pečice, če sta brez srebrnih, zlatih, platinastih ali drugih kovinskih dekoracij	✓	x	x
Steklo in steklokeramična posoda iz materiala, namenjenega za pečice/odpornega proti zmrzovanju	✓	✓	✓
Ognjevarna keramična in lončena posoda brez elementov iz kremenca ali kovin, in brez glazur, ki vsebujejo kovine	✓	✓	✓

Posode za kuhanje/material		 	 
Keramika, porcelan in lončena posoda z ne glaziranim dnom ali z majhnimi odprtini, npr. na ročajih	X	X	X
Plastika, odporna proti vročini do 200 °C	✓	✓	X
Karton, papir	✓	X	X
Prozorna folija	✓	X	X
Prozorna folija za mikrovalovne pečice	✓	✓	X
Posode za pečenje, izdelane iz kovine, npr. emajl, lito železo	X	X	X
Pekači, premazani s črnim lakom ali silikonom	X	X	X
Pekač za pecivo	X	X	X
Mreža za pečenje	X	X	✓
Krožnik s steklenim dnom za mikrovalovne pečice	✓	✓	X
Posode za kuhanje, namenjene za uporabo v mikrovalovni pečici, npr. ponev za hrustljivo popečene jedi	X	✓	X





Priporočene nastavitve moči za različne vrste hrane

Podatki v razpredelnici so samo za primer.

700-1000 W	
 Postopek, ki omogoča, da se živilo popeče na začetku kuhanja	 Pogrevanje tekočin

500-600 W				
 Kuhanje zelenjave	 Kuhanje jajčnih jedi	 Počasno dušenje enolončnic	 Pogrevanje obrokov za en krožnik	 Odtajanje in pogrevanje zmrznjenih obrokov

300-400 W				
 Topljenje sira, čokolade, masla	 Počasno dušenje riža	 Pogrevanje hrane za dojenčke	 Kuhanje/pogrevanje občutljivih jedi	 Nadaljevanje kuhanja

100-200 W			
 Odtajanje kruha	 Odtajanje sadja in peciva	 Odtajanje sira, smetane, masla	 Odtajanje mesa, rib

Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60705.

Funkcija mikrovalov

Uporabite mrežo za pečenje, razen če ni navedeno drugače.

Hrana	Moč W	Količina kg	Položaj rešetke	Čas min	Komentarji
Biskvit	600	0.475	Dno	8 - 9	Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.
Mesna štruca	400	0.9	1	25 - 27	Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.
Jajčna krema	500	1	2	30 - 33	-
Odtaljevanje mesa	100	0.5	1	15	Meso obrnite po polovici časa kuhanja.

Kombinirana funkcija mikrovalov




Uporabite mrežo za pečenje.

Hrana	Funkcija	Moč W	Tempera- tura °C	Položaj rešetke	Čas min	Komentarji
Pecivo, 0,7 kg	Tradicionalno pečenje + MV	100	200	2	23 - 27	Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.
Gratiniran krompir, 1,1 kg	Vroči zrak + MV	300	180	2	38 - 42	Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.
Piščanec, 1,1 kg	Žar + ventilator + MV	400	230	1	35 - 40	Meso položite v okroglo stekleno posodo in ga po polovici časa kuhanja obrnite.

Vzdrževanje in čiščenje

⚠ OPOZORILO! Oglejte si poglavja o varnosti.

Opombe o čiščenju

 <p>Čistilna sredstva</p>	<p>Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.</p>
	<p>Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo</p>
	<p>Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.</p>
 <p>Vsakodnevna uporaba</p>	<p>Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar. S stropa naprave previdno očistite ostanke hrane in maščobo.</p>
	<p>Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.</p>
 <p>Pripomočki</p>	<p>Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.</p>
	<p>Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.</p>

Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

1. korak	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
2. korak	Nosilce rešetk previdno povlecite navzgor iz sprednjega nosilca.	
3. korak	Sprednji konec nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	
4. korak	Nosilce izvlecite iz zadnjega obešala.	
Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.		

Zamenjava: Luči

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara. Žarnica je lahko vroča.

Pred zamenjavo žarnice:		
1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

Zgornja žarnica


1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. korak	Očistite stekleni pokrov.
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. korak	Namestite stekleni pokrov.


Odpravljanje težav


⚠ OPOZORILO! Oglejte si poglavja o varnosti.

Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

 Naprava se ne vklopi ali se ne segreje	
Problem	Preverite naslednje:
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Zaklepanje je izklopljeno.

 Komponente	
Problem	Preverite naslednje:
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.

 Kode napak	
Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
---°C	Vrata naprave so zaprta. Napravo izklopite in vklopite, nato ponovno nastavite funkcijo mikrovalov.
Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.	

Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)
Produktna številka (PNC)
Serijska številka (S.N.)

Tehnični podatki

Tehnični podatki

Dimenzije (notranje)	Širina Višina Globina	480 mm 217 mm 411 mm
Uporabne količine	43 l	
Področje pekača	1438 cm ²	
Zgornji grelnik	- W	
Spodnji grelnik	1000 W	
Žar	1900 W	
Grelec	1650 W	
Skupna nazivna moč	3000 W	
Napetost	220 - 240 V	
Frekvenca	50 Hz	
Število funkcij	9	

Energijska učinkovitost

Varčevanje z energijo

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo (samo pri uporabi funkcije, ki ne uporablja mikrovalov).

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči



Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

Struktura menija

Meni

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				
☰ – izberite, da vnesete Meni.	Izberite funkcijo iz strukture Meni in pritisnite OK.	Izberite nastavitve.	OK – pritisnite za potrditev nastavitve.	Prilagodite vrednost in pritisnite OK.
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, če želite izhod iz Meni.				


Meni struktura


Kuharski pomočnik 	Nastavitve 
---	--

Nastavitve

01	Ura	Spremeni	02	Osvetlitev	1 - 5
03	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	04	Glasnost	1 - 4
05	Čas delovanja	Vklop/Izklop	06	Osvetlitev	Vklop/Izklop
07	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468	08	Različica programske opreme	Preverjanje
09	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne			

Skrb za okolje

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav,

označenih s simbolom , ne odstranjajte z gospodinjstviškimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

IKEINA GARANCIJA

Garancijska izjava:

Izdajatelj prevzema obveznost, da bo izdelek v garancijskem roku brezhibno deloval. V garancijskem roku bomo odstranili vse pomanjkljivosti in okvare na izdelku, ki bi nastale pri normalni rabi izdelka, pod pogojem, da v izdelek niso posegale osebe, ki nimajo pooblastila izdajatelja garancijskega lista in, da so bili uporabljeni originalni rezervni deli. Če izdelek ne bo popravljen v 45. dneh, ga bomo zamenjali. Garancija velja, če je datum prodaje / izročitve na garancijskem listu potrjen z žigom in podpisom prodajalca ali s predložitvijo originalnega računa o nakupu izdelka. V garancijskem roku poravnava vse stroške v zvezi z odstranitvijo pomanjkljivosti ali okvar ter stroške prevoza, oziroma prenosa, do najbližje pooblaščenih servisne delavnice, po tarifi, ki velja v javnem prometu za transport izdelka. Garancijski rok bo podaljšan za toliko dni, kolikor je trajalo popravilo izdelka. Garancija izdajatelja velja na območju Republike Slovenije. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu. Servisiranje in rezervni deli so zagotovljeni za dobo 3 let po poteku garancije.

Koliko časa velja garancija družbe IKEA?

Ta garancija velja **5 let** od prvotnega datuma nakupa naprave pri družbi IKEA. Kot dokazilo o nakupu potrebujete originalni račun. Če je v času garancije izveden servis, se s tem garancijsko obdobje naprave ne podaljša.

Kdo izvaja servisna dela?

Ponudnik servisnih storitev podjetja IKEA bo zagotovil servisna dela preko svojih storitev ali mreže pooblaščenih servisnih partnerjev.

Kaj krije ta garancija?

Garancija krije okvare naprav, ki nastanejo zaradi napak v konstrukciji ali materialu od datuma nakupa v trgovini IKEA. Ta garancija velja samo za domačo uporabo. Izjeme so navedene pod naslovom »Česa ta garancija

ne krije?« V garancijskem obdobju bodo stroški odpravljanja okvare, npr. popravila, nadomestni deli, delo in pot, kriti, če je naprava dostopna za popravilo brez dodatnih stroškov. Glede teh pogojev veljajo smernice EU (št. 99/44/ES) in ustrezni krajevni predpisi. Zamenjani deli postanejo last podjetja IKEA.

Kakšen je postopek podjetja IKEA pri odpravljanju težav?

S strani podjetja IKEA izbran ponudnik servisnih storitev bo pregledal izdelek in se po lastni presoji odločil, ali ta garancija krije popravilo. Če garancija krije popravilo, bo ponudnik servisnih storitev podjetja IKEA ali njegov pooblaščen servisni partner preko svojega servisa po lastni odločitvi popravil okvarjen izdelek ali pa ga zamenjal z enakim ali primerljivim izdelkom.

Česa ta garancija ne krije?

- Običajne obrabe.
- Namerne škode ali škode zaradi malomarnosti, škode, nastale zaradi neupoštevanja navodil za uporabo, napačne namestitve ali priključitve na napačno napetost, škode, nastale zaradi kemične ali elektro-kemične reakcije, rje, korozije, ali škode, ki jo povzroči voda, vključno, vendar ne omejeno na škodo, ki jo povzroči prekomerna količina apnenca v vodovodnem sistemu, in škodo, ki nastane zaradi neobičajnih okoljskih razmer.
- Potrošnega materiala, vključno z baterijami in žarnicami.
- Nedelujočih in okrasnih delov, ki ne vplivajo na običajno uporabo naprave, kot tudi prask in morebitnih razlik v barvi.
- Naključne škode, ki jo povzročijo tujki ali snovi, in škode, ki nastane pri čiščenju ali sproščanju filtrov, izpustnih sistemov ali predalov za pralno sredstvo.
- Poškodob naslednjih delov: steklokeramike, dodatne opreme, košar za posodo in jedilni pribor, dovodnih in odvodnih cevi, tesnil, žarnic in pokrovov

žarnic, zaslonov, tipk, ohišij in delov ohišij. Razen v primeru, ko se izkaže, da je do takšne poškodbe prišlo zaradi napak v izdelavi.

- Primerov, pri katerih serviser med obiskom ne najde napake.
- Popravitel, ki jih ne opravi izbrani ponudnik servisnih storitev in/ali pooblaščen servisni pogodbenik, ali primerov, kjer niso bili uporabljeni originalni deli.
- Popravitel, ki so potrebna zaradi napačne namestitve ali namestitve, ki ni v skladu s specifikacijami.
- Uporabe naprave v negospodinjstvem okolju, tj. profesionalna uporaba.
- Poškodb, nastalih pri prevozu. Če stranka odpelje izdelek na domači ali kakšen drug naslov, podjetje IKEA ni odgovorno za poškodbe, ki lahko nastanejo med prevozom. Vendar pa v primeru, da podjetje IKEA poskrbi za dostavo izdelka na strankin dostavni naslov, poškodbe izdelka, nastale med dostavljanjem, ta garancija krije.
- Stroškov za prvotno nameščanje naprave podjetja IKEA. Če pa ponudnik servisnih storitev podjetja IKEA ali njegov pooblaščen servisni partner popravi ali zamenja napravo pod pogoji te garancije, bo ponudnik servisnih storitev ali njegov pooblaščen servisni partner ponovno namestil popravljeno napravo ali po potrebi namestil nadomestno. Ta omejitev ne velja za delo brez napak s strani usposobljenega strokovnjaka, ki uporabi naše originalne dele zaradi prilagoditve naprave tehnično varnostnim specifikacijam druge države EU.

Veljavnost zakona države

IKEINA garancija vam zagotavlja določene zakonite pravice, ki krijejo ali presegaajo krajevne zahteve. Vendar ti pogoji nikakor ne omejujejo pravic potrošnika, opisanih v krajevni zakonodaji.

Območje veljavnosti

Za naprave, ki so bile kupljene v eni izmed držav EU in prepeljane v drugo državo EU, bodo storitve na voljo v okviru garancijskih

pogojev, ki veljajo v novi državi. Obveznost izvajanja storitev v okviru garancije obstaja le v primeru, če naprava izpolnjuje in je nameščena v skladu z naslednjim:

- tehničnimi specifikacijami države, v kateri je podan garancijski zahtevek,
- navodili za montažo in varnostnimi navodili iz navodil za uporabo.

Namenske poprodajne storitve za IKEINE naprave:

Brez odlašanja se obrnite na IKEINO poprodajno servisno službo, da:

1. podate servisni zahtevek po tej garanciji;
2. prosite za pojasnitev namestitve IKEINE naprave v namenski IKEIN kuhinjski element. Servis ne zagotavlja pojasnitev glede:
 - celotne postavitve IKEINE kuhinje,
 - priključitve na električno omrežje (če naprava nima vtiča in kabla), vodovodno in plinsko napeljavo, ker mora to opraviti pooblaščen serviser.
3. prosite za pojasnitev vsebine navodil za uporabo in specifikacij IKEINE naprave.

Da bi vam zagotovili najboljšo možno pomoč, preden stopite v stik z nami, natančno preberite navodila za montažo in/ali navodila za uporabo v tej brošuri.

Kako stopite v stik z nami, če potrebujete servisno storitev



Oglejte si zadnjo stran teh navodil za celoten seznam izbranih IKEINIh stikov in ustreznih državnih telefonskih števil.

i Da bi vam zagotovili čim hitrejšo storitev, priporočamo, da uporabite določene telefonske številke, navedene na koncu teh navodil. Vedno uporabite številke, navedene v knjižici določene naprave, za katero potrebujete pomoč. Preden nas pokličete, se prepričajte, da imate številko artikla IKEA (8-mestno kodo) in serijsko številko (8-mestno kodo, ki jo najdete na nazivni ploščici) naprave, za katero potrebujete pomoč.

i **SHRANITE RAČUN!** To je vaše dokazilo o nakupu in ga potrebujete, če želite, da bo garancija veljala. Na računu se nahajata tudi IKEINO ime in številka izdelka (8-mestna oznaka) za vsako od kupljenih naprav.

Ali potrebujete dodatno pomoč?

Za vsa dodatna vprašanja, ki niso povezana s servisnimi storitvami za vaše naprave, se obrnite na klicni center naše najbližje IKEINE trgovine. Preden stopite v stik z nami, priporočamo, da natančno preberete dokumentacijo naprave.

Sisukord

Ohutusinfo	395	Vihjeid ja näpunäiteid	414
Ohutusjuhised	398	Puhastus ja hooldus	418
Paigaldamine	401	Veaotsing	419
Toote kirjeldus	401	Tehnilised andmed	420
Juhtpaneel	402	Energiatõhusus	421
Enne esimest kasutamist	402	Menüü struktuur	421
Igapäevane kasutamine	403	Jäätmekäitus	422
Kella funktsioonid	410	IKEA GARANTII	422
Tarvikute kasutamine	412		
Lisafunktsioonid	413		

Jäetakse õigus teha muutusi.

Ohutusinfo

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahju eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.

- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

Üldine ohutus

- Seadme paigaldamine ja toitekaabli vahetamine on lubatud ainult kogemustega töötajale.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Ärge aktiveerige tühja seadet. Ahjuõõnsuses olevad metallosad võivad tekitada elektrikaare.
- Ahjuriituli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots küljeseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

- Kui uks või ukse tihendid on kahjustatud, ei tohi seadet kasutada enne, kui selle on parandanud kvalifitseeritud isik.
- Ainult kvalifitseeritud isik võib teha hooldus- või remonditöid, mis hõlmavad mikrolainetega kokkupuute eest kaitsva katte eemaldamist.
- Ärge kuumutage vedelikke ja muid toiduaineid suletud pakendites. Need võivad plahvatada.
- Mikrolaineahju ei tohi panna metallist nõusid või karpe ega joogipurke. See nõue ei kehti juhul, kui tootja on täpsustanud, millise suuruse ja kujuga metallist nõusid tohib mikrolaineahjus kasutada.
- Kasutage ainult mikrolaineahjukindlaid nõusid.
- Toidu soojendamisel plast- või pabernõudes jälgige seadet võimaliku süttimise ärahoidmiseks.
- See seade on ette nähtud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, käsnade, niiske lapi jms kuumutamine toob kaasa vigastuste, süttimise või tulekahju ohu.
- Kui seadmest tuleb suitsu, lülitage leekide summutamiseks seade välja või eemaldage toitepistik pistikupesast ning hoidke ust suletuna.
- Jookide mikrolaineahjus kuumutamisel võib tekkida hiline plahvatuslik keemine. Nõude käsitlemisel tuleb olla ettevaatlik.
- Põletuste vältimiseks tuleb enne tarvitamist lutipudelite ja imikutoidu purkide sisu segada või loksutada ning kontrollida nende temperatuuri.
- Koorega mune ja terveid kõvaks keedetud mune ei tohi seadmest kuumutada, kuna need võivad plahvatada isegi pärast mikrolainefunktsiooni välja lülitumist.
- Seadet tuleb regulaarselt puhastada ja sellest tuleb eemaldada toidujäägid.

- Seadme hooldamata ja puhastamata jätmine võib põhjustada selle pindade seisukorra halvenemist, mis võib seadme eluiga lühendada ja põhjustada ohtlikke olukordi.

Ohutusjuhised

Paigaldamine

⚠ HOIATUS! Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	444 (460) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	455 mm
Seadme tagumise osa kõrgus	440 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagumise osa laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm

Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	882 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	3.5x25 mm

Elektriühendus

⚠ HOIATUS! Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesaga.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.

- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis võimaldab teil seadme kõigi pooluste küljest lahti ühendada. Eraldusseadme kontaktiava laius peab olema vähemalt 3 mm.

Kasutamine

⚠ HOIATUS! Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kättega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

- Ärge kasutage seadme eelkuumutamiseks mikrolainefunktsiooni.

⚠ HOIATUS! Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

Hooldus ja puhastus

⚠ HOIATUS! Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Kuivatage seadme sisemus ja uks kindlasti pärast iga kasutamist. Kasutamise ajal tekkinud aur kondenseerub seadme seintele ja võib põhjustada roostet.

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Seadmes olevad rasva- ja toidujäägid võivad mikrolainefunktsiooni kasutamisel süttida või põhjustada kaarleeki.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

Klaasnõude kasutamine

Kui kasutate klaasnõusid hooletult, võib see kaasa tuua nende purunemise, mõranemise, pinna kahjustamise või tugevad kriimud:


- Vältige külma vee või muude vedelike pritsmete sattumist kuumale klaaspinnale, sest äkiline temperatuurimuutus võib klaasi purustada. Purunenud klaasi tükid võivad olla väga teravad ja neid on raske üles leida.
- Ärge pange kuuma klaasnõu märkele või jahedale pinnale, köögi töö- või metallpinnale või kraanikaussi; ärge kasutage klaasnõu tõstmiseks märga lappi.
- Ärge kasutage mõranenud, pragude või tugevate kriimustustega klaasnõusid ega üritage neid parandada.
- Hoiduge klaasnõu pillamisest või hooga vastu kõva pinda asetamisest, vältige söögiriistadega klappimist.
- Ärge kuumutage mikrolaineahjus tühja või peaaegu tühja klaasnõud; vältige seal õli ja või liigset kuumutamist (kasutage minimaalset valmistusaega).

Laske klaasnõul jahtuda kuuma-alusel, potialusel või kuival rätikul. Enne pesemist, külmutusse või sügavkülma asetamist peab klaasnõu olema maha jahtunud.

Hoiduge kuumade klaasnõude paljaste kätega katsumisest (välja arvatud juhul, kui nõudel on spetsiaalsed käepidemed).

Vältige mikrolaineahju vale kasutamist (nt tühja või peaaegu tühja ahju kasutamist).

Sisevalgustus


 **HOIATUS!** Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

Kõrvaldamine

 **HOIATUS!** Lämbumis- või vigastusohu!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage seadme uks, et vältida laste ja loomade seadmesse lõksujäämist.
- **Pakkematerjal:** Pakkematerjal on taaskasutatav. Plastikosad on tähistatud rahvusvaheliste lühenditega nagu PE, PS jne. Toimetage pakkematerjal selleks ette nähtud konteineritesse kohalikus jäätmehooldlas.

Paigaldamine

⚠ HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Paigaldamine

i Näpunäiteid ühendamise kohta leiate paigaldusjuhistest.

Elektriühendus

⚠ HOIATUS! Elektriühendusi tohib teostada ainult kvalifitseeritud elektrik.

i Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi ohutust käsitlevas jaotises toodud ettevaatusabinõusid.

Selle ahju juurde kuulub ainult toitejuhe.

Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks:

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

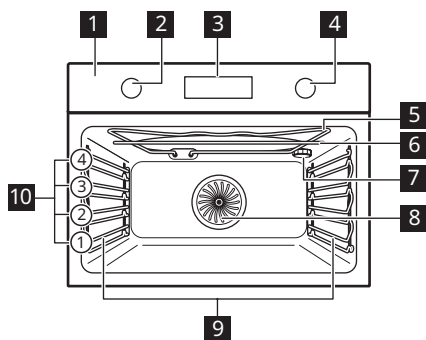
Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmesildilt). Võite vaadata ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
maksimaalne 1380	3 x 0.75
maksimaalne 2300	3 x 1
maksimaalne 3680	3 x 1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui faasi- ja nullkaablid (sinine ja pruun kaabel).

Toote kirjeldus

Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Kuumutuselement
- 6 Mikrolaine generaator
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Riiulitugi, eemaldatav
- 10 Riiuli asendid

Lisatarvikud

- Traatrest x 1

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.

- **Küpsetusplaat** x 1







Kookide ja küpsiste jaoks.

- Mikrolaineahju klaasist alus x 1


Mikrolainerežiimi kasutamiseks.

Juhtpaneel









Juhtpaneeli ülevaade

				OK		
Taimer	Kiirkuumutus	Sisevalgustus	Mikrolainevõimsus	Kinnitage seaded	Vajutage	Pöörake nuppu
Valige küpsetusrežiim, et seade sisse lülitada.						
Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et seade välja lülitada.						

Ekraan

	Ekraan koos peamiste funktsioonidega.
---	---------------------------------------

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid			
 Lukk	 Juhendatud küpsetamine	 Seaded	 Mikrolainefunktsiooni indikaator
Taimeri indikaatorid			
 Minutilugeja	 Lõpp	 Viivitusae	 Uptimer
Edenemisriba – temperatuuri või aja jaoks. Kui seade saavutab seatud temperatuuri, on riba täielikult punane.			

Enne esimest kasutamist



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi seade ja seadke aeg:			
			 0:00 Seadke kellaeg. Vajutage nuppu OK.

Algne eelkuumutamine

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.	
1. samm	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.
2. samm	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: Laske ahjul 1 h töötada.
3. samm	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: Laske ahjul 15 min töötada.
Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.	

Igapäevane kasutamine





HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

1. samm	Keerake küpsetusfunktsioonide nuppu ja valige küpsetusfunktsioon.
2. samm	Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.
- funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumutus. See on saadaval ainult ahju mõne funktsiooniga.	


Kuidas seadistada: Mikrolainefunktsioonid

1. samm	Eemaldage kõik tarvikud. Sisestage mikrolaineahju klaasplaat. Asetage toit klaasist aluse peale.
----------------	---




2. samm	Keerake küpsetusfunktsioonide nuppu ja valige mikrolainefunktsioon.    .
3. samm	Vajutage: OK , et käivitada funktsioon vaikeseadetega. Näidikul kuvatakse: kestus ja mikrolainevõimsus.
4. samm	Keerake juhtnuppu, et seada kestus. Vajutage: OK .
5. samm	Vajutage:  . Keerake juhtnuppu, et reguleerida mikrolainevõimsust. Vajutage: OK
6. samm	Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et seade välja lülitada.
Saate reguleerida sätteid toiduvalmistamise ajal.	

Mikrolainefunktsiooni maksimaalne kestus on valitud mikrolainevõimsusest:











MIKROLAINEVÕIMSUS W	MAKSIMUMAEG min
100 - 600	59:55
>600	7

-  Kui avate ukse, peatub mikrolainefunktsioon. Funktsiooni uuesti käivitamiseks sulgege uks. Vajutage nuppu **OK**.

Kuidas seadistada: Mikrolaine-kombifunktsioonid

1. samm	Eemaldage kõik tarvikud. Sisestage mikrolaineahju klaasplaat. Asetage toit klaasist aluse peale.
2. samm	Keerake küpsetusfunktsioonide nupp ahju funktsioonile:   Näidikul kuvatakse: temperatuur ja mikrolainevõimsus.
3. samm	Temperatuuri reguleerimiseks keerake pöördnuppu.
4. samm	Vajutage:  .
5. samm	Keerake juhtnuppu, et reguleerida mikrolainevõimsust. Vajutage: OK .
6. samm	Vajutage: Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu OK .
7. samm	Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et seade välja lülitada.
Saate reguleerida sätteid toiduvalmistamise ajal. Keerake juhtnuppu, et seada kestus ja vajutage: OK .	





Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Turbogrill + ML	Suurte lihatükkide röstimiseks ühel tasandil. Grataänide valmistamiseks ja pruunistamiseks. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 600 W.
 Pöördõhk + ML	Küpsetamine ühel tasandil. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 600 W.
 Sulatamine	Liha, kala, kookide sulatamine, võimsusvahemik: 100 - 200 W
 Soojendamine	Valmistoitude ja õrnemate toitude soojendamiseks, võimsusvahemik: 300 - 700 W
 Mikrolaine	Soojendamine, toiduvalmistamine, võimsusvahemik: 100 - 1000 W
 Menüü	Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Seaded.





Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

Alammenüü Juhendatud küpsetamine koosneb lisafunktsioonide ja roogade valikust koos soovitatud kuumutusfunktsioonidega, temperatuuridega ja kellaaegadega. Kasutage vaikesätetega funktsiooni toitude kiireks valmistamiseks. Samuti saate toiduvalmistamise ajal reguleerida aega ja temperatuuri.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.		• Kaaluautomaatika	
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
		 P1 - P...	 OK
Sisenege menüüsse.	Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK.	Valige toit. Vajutage nuppu OK.	Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted.

Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Kaaluautomaatika saadaval.
	Funktsioon koos mikrolaine võimsusega. Kasutage mikrolainekindlaid lisatarvikuid.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riuli tasand.













Ekraanil kuvatakse **F** ja funktsiooni **number**, mida saate tabelist kontrollida.

	Küpsetusrežiim	Kasutamine
1	Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
2	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
3	Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
4	Ülemine + alum. kuumutus + ML	Ühel tasandil toidu küpsetamiseks ja röstimiseks. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 600 W.
5	Grill + ML	Toidu kiireks küpsetamiseks ja pruunistamiseks. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 600 W.















Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
1	Rostbiif, väheküps	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksused tükid	☐ 1; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
2	Rostbiif, poolküps		
3	Rostbiif, täisküps		
4	Steik, poolküps	180 - 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	☐☐ 2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
5	Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1.5 - 2 kg	☐☐ 1; toidu röstimine traatrestil
6	Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksused tükid	☐ 1; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
7	Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine)		
8	Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine)		
9	Filee, väheküps LTC* (aeglane küpsetamine)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksused tükid	☐ 1; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
10	Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)		
11	Filee, täisküps (aeglane küpsetamine)		
12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid	☐☐ 1; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.


	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
13	Röstitud seakael või abatükk	1.5 kg	  1; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil , sobib kasutamiseks mikrolaineahjus Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
14	Rebitud sealiha (aeglane toiduvalmistamine)	1.5 - 2 kg	 1; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
15	Seljatükk, värske	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksused tükid	 1; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.
16	Searibid	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 - 3 cm paksuseid searibisid	 2; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
17	Tallekoot, luudega	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksused tükid	 1; toidu röstimine küpsetusplaadil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
18	Kana, terve	1 - 1.5kg; värsked	  1; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil , sobib kasutamiseks mikrolaineahjus Kasutage oma lemmikvürtse. Asetage kana rinnaga allapoole ja pöörake see pärast poolt küpsetusaega ümber.
19	Pool kana	0.5 - 0.8 kg	 2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse.
20	Kanarind	180 - 200 g tükid	  1; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil.
21	Kanakoivad, värsked	250 - 400 g	 2; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.




	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
22	Part, terve	1.5 - 2.5 kg	☐ 1; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
23	Hani, rinnafilee	1kg	☐ 1; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
24	Pikkpoiss	1 kg	☐ 1; traatrest Kasutage oma lemmikvürtse.
25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1 kg kala kohta	☐ 1; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.
26	Kalafilee	-	☐ 1; ☐ 2; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.
27	Juustukook	-	☐ 1; ∅ 28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil
28	Õunakook	-	☐ 2; küpsetusplaat
29	Õunakook	-	☐ 1; koogivorm traatrestil
30	Õunapirukas	-	☐ 1; ∅ 22 cm koogivorm traatrestil
31	Brownie-koogid	2 kg tainast	☐ 2; ahjupann
32	Šokolaadimuffinid	-	☐ 2; muffinialus traatrestil
33	Pätsikook	-	☐ 1; leivapann traatrestil
34	Küpsetatud kartulid	1 kg	☐ 1; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
35	Viilud	1 kg	☐ 2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
36	Grillitud köögiviljasegu	1 - 1.5 kg	 2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.
37	Kroketid, külmutatud	0.5 kg	 2; küpsetusplaat
38	Kartulipallikesed, külmutatud	0.75 kg	 2; küpsetusplaat
39	Liha/köögivilja lasanje kuivade nuudliplaatidega	1 - 1.5 kg	 ;  1; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil , sobib kasutamiseks mikrolaineahjus
40	Kartuligratään (toored kartulid)	1.1 kg	 ;  2; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil , sobib kasutamiseks mikrolaineahjus Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
41	Värske pitsa, õhuke	-	 1; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat
42	Värske pitsa, paks	-	  1; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
43	Quiche	-	 1; küpsetusvorm traatrestil
44	Baguette/ciabatta/sai	0.8 kg	 1; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
45	Täisteraleib/rukkileib/täisteraline must leib leivapannil	1 kg	  1; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / traatrest

Kella funktsioonid




Kella funktsioonid







Kella funktsioon	Kasutamine
 Minutilugeja	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.







Kella funktsioon	Kasutamine
 Küpsetusaeg	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö.
 Viivitusaeg	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
 Uptimer	Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Uptimer sisse ja välja lülitamiseks valige: Menüü, Seaded.









Kella funktsioonid on saadaval ainult järgmistele sätetele: Pöördõhk, Ülemine + alumine kuumutus, Turbogrill, Pitsa funktsioon, Turbogrill + ML, Pöördõhk + ML.

Kuidas seadistada: Kella funktsioonid


Kuidas seadistada: Kellaeg		
1. samm	2. samm	3. samm
		
Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaeg. Vt jaotist "Menüü struktuur".	Seadke kell.	Vajutage: OK.

Kuidas seadistada: Minutilugeja			
1. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00 	2. samm	3. samm
			
Vajutage:  .		Seadke Minutilugeja	Vajutage: OK.
 Taimer alustab kohe pöördloendust.			

Kuidas seadistada: Kõpsetusaeg				
1. samm	2. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00  STOP	3. samm	4. samm
				
Valige kõpsetusrežiim ja seadke temperatuur.	Vajutage korduvalt:  .		Seadke kõpsetusaeg.	Vajutage: OK.
 Taimer alustab kohe pöördloendust.				

Kuidas seadistada: Viivitusaeg							
1. samm	2. samm	Ekraanil kuvatakse: kella-aeg  START	3. samm	4. samm	Näidikul kuvatakse: ---:  STOPP	5. samm	6. samm
							
Seadke kõpsetusrežiim.	Vajutage korduvalt:  .		Seadke algusaeg.	Vajutage: OK.		Seadke lõppaeg.	Vajutage: OK.
 Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.							

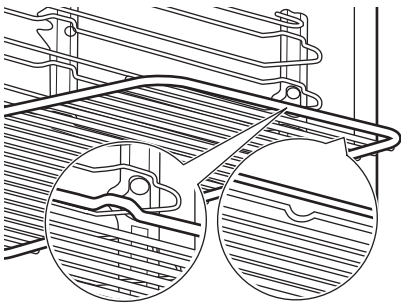
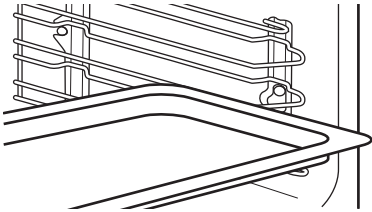
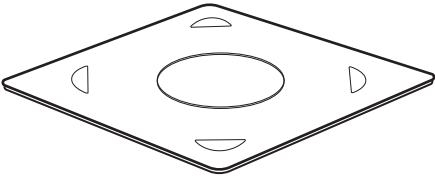
Tarvikute kasutamine

 **HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Tarvikute sisestamine

Kasutage ainult sobivast materjalist nõusid ja tarvikuid. Vt „Vihjeid ja näpunäiteid“, Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid.

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

<p>Traatrest: Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid all-pool.</p>	
<p>Küpsetusplaat: Lükake ahjuresist riiuliraami juhtsoonte vahele.</p>	
<p>Mikrolaineahju klaasist alus: Kasutage mikrolaineahju klaasist alust ainult koos mikrolainefunktsiooniga. See ei ole sobiv kombineeritud mikrolainefunktsiooni jaoks (nt mikrolainegrill). Pange tarvik ahjuõõnsuse põhja. Saate asetada toidu otse mikrolaineahju klaasist alusele.</p>	


Lisafunktsioonid

Lukk

See funktsioon hoiab ära seadmfunktsiooni tahtmatu muutmise.

Lülitage see sisse, kui seade töötab – seatud küpsetamine jätkub, juhtpaneel on lukustatud.
Lülitage see sisse, kui seade on väljas – seda ei saa sisse lülitada, juhtpaneel on lukustatud.





 **OK** – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.
Kostab signaal.



 **OK** – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

 3 x  – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.

Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub seade mõne aja pärast välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühtegi sätet ei muuda.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5


Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Viivitusae.

Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnal jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

Vihjeid ja näpunäiteid

Soovitused söögivalmistamiseks


Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest. Teie uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel. Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Soovitused mikrolainefunktsiooni kasutamiseks

Asetage toit mikrolaineahju põhjal olevale klaasist alusele.

Kui ülessulatamisest või küpsetamisest on möödunud pool aega, pöörake või segage toitu.

Vedelikke tuleks aeg-ajalt segada.

Enne serveerimist tuleks toitu segada.

Küpsetamiseks või soojendamiseks katke toid kinni.

Jookide soojendamisel asetage kuumuse ühtlasemaks jaotumiseks pudelisse või klaasi lusikas.

Asetage seadmesse toit ilma pakendita. Pakendatud valmistoit võib seadmesse panna ainult siis, kui tegu on

mikrolainekindla pakendiga (vaadake pakendil olevat teavet).

Toidu valmistamine mikrolainetega

Valmistage toitu kaetult. Küpsetage ilma kaaneta juhul, kui soovite krõbedat koorikut.

Vältige toidu üleküpsetamist liiga kõrge võimsustaseme või liiga pika aja valimise tõttu. Toit võib kuivada, kõrbedada või süttida.

Ärge kasutage seadet koorega munade ja kodadest vabastamata tiguude valmistamiseks, sest need võivad lõhkeda. Kui soojendate praetud muna, augustage munakollane.

Koore või nahaga toiduained tuleks enne küpsetamist koorida või augustada.

Võimalusel lõigake juurviljad sarnase suurusega tükkideks.

Pärast seadme väljalülitamist võtke toit välja ja laske sel mõni minut seista, et kuumus ühtlaselt jaotuks.

Sulatamine mikrolaineahjus

Asetage külmutatud pakendist eemaldatud toit väiksele kummuli pööratud taldrikule, mille all on anum või sulatusalusele või

plastiksõelale, et sulatusvedelik saaks ära valguda.






Eemaldage sulanud osad jupphaaval.






Ilma eelnevalt sulatamata võite puuvilja ja juurvilja küpsetades kasutada kõrgemat mikrolainevõimsust.

Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid

Mikrolainefunktsiooni kasutamisel tarvitage ainult sobivaid nõusid ja materjale. Kasutage viitena allolevat tabelit.



Kontrollige nõusid/nõude materjali enne kasutamist.

Keedunõu/materjal		 	 
Ahjukindel klaas ja portselan ilma metallosadeta, nt kuuma-kindel klaas	✓	✓	✓
Mitte-ahjukindel klaas ja portselan ilma hõbedast, kullast, platinast või metallist katete/kaunistusteta	✓	X	X
Ahjukindel/külmumiskindel klaas ja klaaskeraamika	✓	✓	✓
Ahjukindel keraamika ja savinõud ilma kvarts- või metallosadeta või metallisisalduseta glasuurita	✓	✓	✓
Keraamika, portselan ja savinõud glasuurita põhjaga või väikeste aukudega, nt käepidemetel	X	X	X
Kuumakindel plastik kuni 200 °C	✓	✓	X
Papp, paber	✓	X	X
Säilituskile	✓	X	X
Mikrolaineahju kile	✓	✓	X
Metallist nõudega röstimine, nt email, malm	X	X	X

Keedunõu/materjal		 	 
Küpsetusvormid, musta email- või silikoonkattega	X	X	X
Küpsetusplaat	X	X	X
Traatrest	X	X	✓
Mikrolaineahju klaasist alus	✓	✓	X
Mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud nõud, nt krõbestamisalus	X	✓	X





Soovitatud võimsustasemed eri tüüpi toitudele

Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

700 – 1000 W	
 Keetmine küpsetusprotsessi alguses	 Vedelike kuumutamine

500 – 600 W				
 Köögiviljade küpsetamine	 Munaroogade küpsetamine	 Hautiste aeglasel tuel hoidmine	 Ühe taldrikutäie kuumutamine	 Külmutatud toitude sulatamine ja kuumutamine

300 – 400 W				
 Juustu, šokoladi, või sulatamine	 Riisi aeglasel tuel hoidmine	 Imikutoidu soojendamine	 Küpsetamiseks/õrnade toitude valmistamiseks	 Katkestuseta küpsetamine

100 – 200 W			
 Leiva sulatamine	 Puuviljade ja kookide sulatamine	 Juustu, kreemi, või sulatamine	 Liha, kala sulatamine

Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60705.

Mikrolainefunktsioon

Kasutage traatrest, kui pole teisiti soovitatud.

Toit	Võimsus W	Kogus kg	Riuli asend	Kellaeg min	Kommentaariid
Keeks	600	0.475	Alumine	8 - 9	Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake nõud 1/4 pöörde võrra.
Pikkpoiss	400	0.9	1	25 - 27	Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake nõud 1/4 pöörde võrra.
Munahüüve	500	1	2	30 - 33	-
Liha sulatamine	100	0.5	1	15	Pöörake liha teistpidi poole küpsetusaja möödudes.

Mikrolaine-kombifunktsioon


Kasutage traatrest.


Toit	Funktsioon	Võimsus W	Tempera- tuur °C	Riuli asend	Kellaeg min	Kommentaariid
Kook, 0,7 kg	Ülemine + alum. kuumutus + ML	100	200	2	23 - 27	Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake nõud 1/4 pöörde võrra.
Kartuli-gratään, 1,1 kg	Pöördõhk + ML	300	180	2	38 - 42	Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake nõud 1/4 pöörde võrra.
Kana, 1,1 kg	Turbogrill + ML	400	230	1	35 - 40	Pange liha ümmargusse klaasnõusse ja pöörake poole valmistusaja möödumisel ringi.


Puhastus ja hooldus

⚠ HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Märkused puhastamise kohta

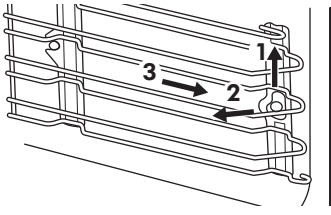
 <p>Puhastusvahendid</p>	Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
	Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
	Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

 <p>Igapäevane kasutamine</p>	Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise. Puhastage seadme lagi hoolikalt jääkidest ja rasvast.
	Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.

 <p>Lisatarvikud</p>	Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
	Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendiga või teravate esemetega.


Kuidas eemaldada: restitoad

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoad .

1. samm	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
2. samm	Tõmmake restitoad ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.	
3. samm	Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külge sein küljest lahti.	
4. samm	Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.	
Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.		

Kuidas asendada: lamp

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.


 **HOIATUS!** Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:		
1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp


1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. samm	Puhastage klaaskate.
3. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. samm	Paigaldage klaaskate.

Veaotsing


 **HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

 Seade ei lülitu sisse või ei kuumene	
Probleem	Kontrollige, kas:
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Lukk on väljas.

 Komponentid	
Probleem	Kontrollige, kas:
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.

 Veakoodid	
Ekraanil kuvatakse...	Kontrollige, kas:
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kella-aeg.
---°C	Seadme uks on suletud. Lülitage seade välja ja seadke uuesti mikrolainefunktsioon.
Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.	

Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust või teeninduskeskusega. Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:	
Mudel (MOD.)
Tootenumber (PNC)
Seerianumber (S.N.)

Tehnilised andmed

Tehnilised andmed

Mõõtmed (sisemised)	Laius Kõrgus Sügavus	480 mm 217 mm 411 mm
Kasutatavad mahud	43 l	
Küpsetusplaadi ala	1438 cm ²	
Ülemine kuumutuselement	- W	
Alumine kuumutuselement	1000 W	
Grill	1900 W	
Ring	1650 W	
Summaarne nimivõimsus	3000 W	
Pinge	220 - 240 V	

Sagedus	50 Hz
Funktsioonide arv	9

Energiaohutus

Energia kokkuhoid

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid (kuid ainult siis, kui kasutate mitte-mikrolainefunktsiooni).

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil

jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine






Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.



Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

Menüü struktuur


Menüü


1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
				
≡ - valige, et sisestada Menüü.	Valige funktsioon Menüü struktuurist ja vajutage OK.	Valige säte.	OK - sätte kinnitamiseks vajutage.	Reguleerige väärtust ja vajutage nuppu OK.
Keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.				

Menüü struktuur	
Juhendatud küpsetamine 	Seaded 

Seaded					
01	Kellaaeg	Muuda	02	Ekraani heledus	1 - 5
03	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	04	Helitugevus	1 - 4
05	Uptimer	Sisse/välja	06	Sisevalgustus	Sisse/välja
07	Demorežiim	Aktiveerimis- kood: 2468	08	Tarkvaraversioon	Kontrollida
09	Taasta tehaseadad	Jah/ei			

Jäätmekäitus

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

IKEA GARANTII

Kui kaua IKEA garantii kehtib?

Garantii kehtib 5 aastat alates kuupäevast, mil oma IKEA seadme ostsite. Ostutõendina nõutakse originaalostutšeki olemasolu. Kui garantii raames teostatakse teenustöid, ei pikenda see seadme kehtivat garantiiperioodi.

Kes teostab teenustöid?

IKEA teenusepakkuja pakub teenustöid oma teeninduspunktide või volitatud teeninduspartnerite võrgustiku kaudu.

Mida garantii hõlmab?

Garantii hõlmab selliseid seadme vigu, mis on tekkinud valmistusvigade või materjalivigade tõttu alates IKEA-st ostmise

kuupäevast. Käesolev garantii kehtib ainult kodse kasutuse puhul. Erandid on välja toodud jaotises "Mida käesolev garantii ei hõlma?" Garantii perioodi jooksul kaetakse vigade kõrvaldamisega seotud kulud, nt parandustööd, osade vahetamine ning töö- ja transpordikulud juhul, kui seade on parandustöödeks kättesaadav ilma spetsiaalsete kulutusteta. Sellisel juhul kehtivad EL-i suunised (nr 99/44/EÜ) ja vastavad kohalikud eeskirjad. Asendatud osade omanikuks on IKEA.

Mida teeb IKEA probleemi kõrvaldamiseks?

IKEA määratud teenusepakkuja vaatab seadme üle ja otsustab ainuisikuliselt, kas

see on käesoleva garantii hõlmatud. Kui garantii kehtib, otsustab IKEA teenusepakkuja või tema volitatud teeninduspartner seejärel oma parima äranägemise kohaselt seadme kas parandada või samaväärse tootega asendada.

Mida käesolev garantii ei hõlma?

- Tavalist kulumist.
- Tahtlikust tegevusest või hooletusest põhjustatud kahjusid, kasutusjuhiste eiramisest tulenevaid kahjusid, vale paigaldamise või elektripingele kasutamise tulenevaid kahjusid, keemiliste või elektrokeemiliste reaktsioonide tõttu tekkinud kahjusid, rooste-, korrosiooni- või veekahjusid, sealhulgas, kuid mitte ainult, vee liigsest lubjasisaldusest tulenevaid kahjusid ega ebaharilikest keskkonatingimustest tulenevaid kahjusid.
- Vahetatavaid tarvikuid nagu patareid ja lambid.
- Mittefunktsionaalseid ja dekoratiivseid muutusi, mis ei mõjuta seadme tavapärasest kasutamist, näiteks kriimustusi või võimalikke värvimuutusi.
- Kahjusid, mida on põhjustanud seadmesse sattunud võõrkehade või ained filtrite, tühjendussüsteemide või pesuainelahtrite puhastamisel või ummistuste kõrvaldamisel.
- Järgmiste osade kahjusid: keraamiline klaas, tarvikud, lauanõude ja söögiriistade korvid, tugijalad ja tühjendustorud, tihendid, lambid ja lampide katted, ekraanid, nupud, kaitsekatted ja nende osad. Välja arvatud juhul, kui tõendatakse selliste kahjude tulenevamine toote vigadest.
- Kui tehnik ei tuvasta tehtud ülevaatusel tulemusel vea olemasolu.
- Kui parandustöid on teostanud muud kui meie poolt ette nähtud teenusepakkuja ja/või volitamata lepingupartnerid või kui kasutatud on mitte-originaalvaruosi.
- Kui teostada tuleb parandustöid, mis on vajalikud vale või mitte ette nähtud viisil paigalduse tõttu.

- Kui seadet kasutatakse mitte koduses majapidamises, vaid ärilisel eesmärgil.
- Transpordikahjud. Kui klient transpordib toote ise oma koju või muule aadressile, ei vastuta IKEA mingite transportimisel tekkida võivate kahjude eest. Juhul, kui toote transpordib kliendi aadressile IKEA, siis katab transportimisel tootele tekkida võivad kahjud käesolev garantii.
- IKEA seadme esmase paigaldamisega seotud kulud. Kui IKEA teenusepakkuja või tema volitatud teeninduspartner parandab või asendab toote vastavalt käesoleva garantii tingimustele, paigaldab teenusepakkuja või tema volitatud teeninduspartner parandatud seadme või ka asendusseadme vajadusel ise.

See piirang ei kehti juhul, kui pole tegu rikkega, vaid kui kvalifitseeritud tehnik kasutab meie originaalvaruosi, et viia seade vastavusse mõnes teises EL-i riigis kehtivate tehnilise ohutuse nõuetega.

Kohalike seaduste rakendamine

IKEA garantii annab Teile kindlad seaduslikud õigused, mis on kohalike nõuete suhtes ülimuslikud. Need tingimused ei piira siiski mingil moel kohalikus seadusandluses kirjeldatud tarbijaõigusi.

Kehtivuspiirkond

Kui olete seadme ostnud ühest EL-i riigist ja viite selle teise EL-i riiki, tagatakse teenused teile selles riigis tavapäraste garantiitingimuste raamistikus. Kohustus teostada garantii raamistikus pakutavaid teenustöid kehtib vaid juhul, kui seade on paigaldatud ja vastavuses järgmiste nõuetega:

- tehniliste näitajatega, mis kehtivad garantiinõude esitamise riigis;
- kokkupanemisjuhiste ja kasutusjuhendis oleva ohutusinfoga.

IKEA seadmete müügijärgne teenindus:

Võtke kindlasti ühendust IKEA müügijärgse teenindusega:

1. kui soovite esitada käesoleva garantii alla kuuluva nõude;

2. kui soovite täpsemat teavet IKEA seadme paigaldamise kohta spetsiaalsesse IKEA köögimööblisse. Teenindus ei anna teavet järgmistes küsimustes:
 - IKEA köökide paigaldamise kohta üldiselt;
 - elektriühenduste kohta (kui seadme juurde ei kuulu pistik ja kaabel), vee- ja gaasiühenduste kohta, sest need tööd tuleb tellida vastava volitusega hooldustehnikult.
3. kui soovite täpsemat teavet IKEA seadme kasutusjuhendi ja tehniliste andmete kohta.

Et saaksime teid parimal moel aidata, lugege enne meie poole pöördumist tähelepanelikult käesolevas brošüüris olevaid kokkupanemisujuhiseid ja/või kasutusjuhendit.

Kuidas meid leida



Täieliku loendi IKEA kontaktide ja vastavate kohalike telefoninumbritega leiata selle juhendi viimaselt leheküljelt.

- i Et saaksime teid kiiremini teenindada, soovime kasutada selle kasutusjuhendi lõpus olevaid telefoninumbreid. Kasutage alati neid loendis olevaid telefoninumbreid, mis on ära toodud teid huvitava seadme juures. Enne meile helistamist hoidke käepärast oma seadmele vastav IKEA tootenumber (8-kohaline kood), samuti seadme seerianumber (8-kohaline kood seadme andmesildil).

- i **HOIDKE OSTUTŠEKK ALLES!** See on teie ostutõend ning see tuleb esitada garantii taotlemisel. Pidage meeles, et ostutšekk sisaldab ka andmeid teie poolt ostetud IKEA seadme tootenime ja -numbri kohta (8-kohaline kood).

Kas vajate täiendavat abi?

Kui teil on küsimusi, mis ei ole seotud teie seadmete müügijärgse teenindusega, siis pöörduge lähima IKEA kõnekeskuse poole. Enne helistamist soovime siiski tähelepanelikult lugeda seadmega kaasas olevaid dokumente.

Saturs

Drošības informācija	425	Padomi un ieteikumi	444
Drošības norādījumi	428	Kopšana un tīrīšana	448
Uzstādīšana	431	Problēmrisināšana	450
Izstrādājuma apraksts	431	Tehniskie dati	451
Vadības panelis	432	Energoefektivitāte	452
Pirms pirmās lietošanas reizes	432	Izvēlnes struktūra	452
Izmantošana ikdienā	433	Apsvērumi par vides aizsardzību	453
Pulksteņa funkcijas	441	IKEA GARANTĪJA	453
Piederumu lietošana	443		
Papildfunkcijas	444		

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Drošības informācija

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiet šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdzīst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.

- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

Vispārīgā drošība

- Ierīces uzstādīšanu un kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Atvienojiet strāvas padevi pirms jebkāda veida apkopes veikšanas.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Neaktivizējiet mikroviļņu funkciju, kad ierīce ir tukša. Metāla detaļas ierīces iekšpusē var radīt elektrisko loku.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ja durvju blīve ir bojāta, ierīci nedrīkst izmantot, kamēr to nav salabojis kompetents meistars.
- Jebkuru apkopes vai remonta darbību, kas saistīta ar pārsega noņemšanu, kas nodrošina aizsardzību pret

mikroviļņu enerģijas iedarbību, var veikt tikai kvalificēts meistars.

- Nesildiet šķidrumus un citu pārtiku noslēgtās tvertnēs. Tās var eksplodēt.
- Mikroviļņu gatavošanas režīmā nav atļauts izmantot ēdienu un dzērienu metāla traukus. Tas neattiecas uz gadījumiem, kad ražotājs ir norādījis mikroviļņu gatavošanas režīmam piemērotu metāla trauku izmēru vai formu.
- Izmantojiet tikai tādus piederumus, kas ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs.
- Uzsildot pārtiku plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet ierīci iespējamā aizdegšanās riska dēļ.
- Ierīce ir paredzēta pārtikas un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana, sildīšanas paliktņu, čību, sūkļu, mitra apģērba vai līdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt ievainojumu, aizdegšanās un ugunsgrēka risku.
- Ja izdalās dūmi, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no sprieguma, un turiet durvis aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.
- Dzērienu sildīšana ar mikroviļņiem var izraisīt aizkavētu spontāno vārīšanos. Rīkojoties ar tvertni, jāievēro piesardzība.
- Barošanas pudelīšu un zīdaiņu pārtikas burciņu saturs ir jāsamaisa vai jāsakrata, un, pirms lietošanas, jāpārbauda temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem.
- Olas čaumalā un veselas cieti vārītas olas ierīcē nedrīkst sildīt, jo tās var eksplodēt pat tad, kad sildīšana ar mikroviļņiem ir beigusies.
- Ierīce ir regulāri jākopj, iztīrot no tās jebkādas pārtikas atliekas.
- Neuzturot ierīci tīru, pasliktinās tās virsma, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.

Drošības norādījumi

Uzstādīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka varēs brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	444 (460) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	455 mm
Ierīces aizmugures augstums	440 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Dziļums ar atvērtām durvīm	882 mm

Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugures labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	3.5x25 mm

Elektrotīkla savienojums

⚠ BRĪDINĀJUMS! Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.

- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijai ir jābūt aprīkotai ar izolācijas ierīci, kura ļauj jums atvienot ierīci no strāvas padeves visos polos. Izolācijas ierīcei ir jābūt aprīkotai ar vismaz 3 mm platu atvērumu starp kontaktiem.

Lietošana



BRĪDINĀJUMS! Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliedzinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Nelietojiet mikroviļņu funkciju ierīces uzsildīšanai.



BRĪDINĀJUMS! Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliedzinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

Kopšana un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS! Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliedzinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Pārliedzinieties, vai iekšpuse un durvis ir noslaucītas sausas pēc katras lietošanas. Ierīces darbības laikā saražotais tvaiks veido kondensātu uz iekšpuses sienām un var izraisīt koroziju.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Ierīcē atlikušās taukvielas un pārtika var izraisīt ugunsgrēku un elektrisko izlādi, lietojot mikroviļņu funkciju.

- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

Stikla trauku izmantošana

Apiešanās ar stikla traukiem bez atbilstošas rūpības var novest pie to saplīšanas, malu atdauzīšanas, saplaisāšanas vai saskrāpēšanas.

- Neuzlejiet aukstu ūdeni vai citus šķidrumus uz stikla traukiem, jo straujas temperatūras izmaiņas var radīt tūlītēju stikla saplīšanu. Saplīsušās stikla lauskas var būt ļoti asas un grūti atrodamas.
- Nenovietojiet karstu stikla trauku uz slapjas vai aukstas virsmas, tieši uz virtuves letes vai metāla virsmas vai izlietnes, kā arī nesatveriet stikla trauku ar mitru drānu.
- Neizmantojiet un nelabojiet stikla trauku, kas ir atdauzīts, saplaisājis vai ļoti saskrāpēts.
- Nenometiet un neatsietiet stikla trauku pret cietu priekšmetu, kā arī neatsietiet virtuves piederumus pret to.
- Nekarsējiet tukšu vai gandrīz tukšu stikla trauku mikroviļņu režīmā, kā arī nepārkarsējiet eļļu vai sviestu mikroviļņu režīmā (izmantojiet minimālo gatavošanas laiku).

Ļaujiet karstam stikla traukam atdzist uz restēm, karstumizturīga paliktna vai sausas drānas. Pārlicinieties, ka stikla trauks ir pietiekoši atdzisis pirms mazgāšanas, ievietošanas ledusskapī vai saldētavā.

Izvairieties no pieskaršanās karstam stikla traukam (ieskaitot traukus ar silikona satveršanas virsmām) bez sausiem virtuves cimdiem rokās.

Izvairieties no nepareizas mikroviļņu režīma izmantošanas (t.i., cepeškrāsns lietošana bez ēdiena tajā vai pārāk maz ēdiena).

Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS! Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS! Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Izņemiet durvju aizturi, lai novērstu bērnu vai dzīvnieku ieslēgšanu ierīcē.
- **Iepakojuma materiāli:** Iepakojuma materiāls ir pārstrādājams. Plastmasas daļas ir apzīmētas ar starptautiski pieņemtiem apzīmējumiem, piem., PE, PS u.tml. Iepakojuma materiālus ievietojiet šim nolūkam paredzētajos konteineros savā atkritumu savākšanas punktā.

Uzstādīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Montāža

i Skatiet montāžas norādījumus uzstādīšanai.

Elektroinstalācija

⚠ BRĪDINĀJUMS! Elektriskos uzstādīšanas darbus var veikt tikai kvalificētas personas.

i Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti Drošības informācijas sadaļās.

Šī cepeškrāsns ir aprīkota tikai ar barošanas kabeli.

Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomainīšanai:

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

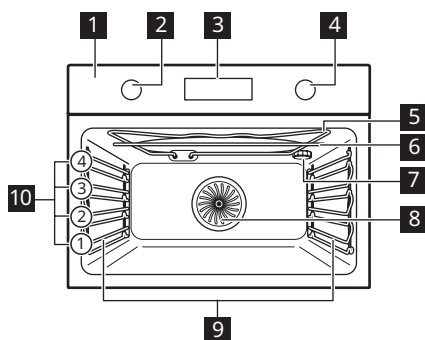
Attiecībā uz kabeļu šķērsgriezumu, skatiet kopējo jaudu uz tehnisko datu plāksnītes. Var arī atsaukties uz tabulu:

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērsgriezums (mm ²)
maksimums 1380	3 x 0.75
maksimums 2300	3 x 1
maksimums 3680	3 x 1.5

Iezemēšanas vadam (zaļš/dzeltens kabelis) jābūt par 2 cm garākam par fāzes un neitrālo kabeli (zils un brūns kabelis).

Izstrādājuma apraksts

Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgš
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Sildelements
- 6 Mikroviļņu krāsns ģenerators
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

Papildpiederumi







- **Restots plaukts x 1**
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā paplāte x 1**

Kūkām un biskvītiem.

- **Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķīvis x 1**
Lai atbalstītu mikroviļņu režīmu.

Vadības panelis


Vadības panela pārskats

				OK		
Taimers	Ātrā uzsilšana	Apgai-smo-jums (lampa)	Mikroviļņu jauda	Apstiprināt iestatījumu	Piespiediet	Pagrieziet regulatoru










Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu ierīci.

Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.

Displejs

	Displejs ar galvenajām funkcijām.
---	-----------------------------------





Displeja indikatori

Galvenie indikatori			
			
Bloķēšana	Gatavošanas palīgs	Iestatījumi	Mikroviļņu funkciju indikators
Taimera indikatori			
			
Laika atgādinājums	Beigu laiks	Atliktais starts	Laika skaitīšana
Progresu josla — temperatūrai vai laikam. Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.			





Pirms pirmās lietošanas reizes

 **BRĪDINĀJUMS!** Skatiet sadaļu "Drošība".


Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet ierīci un iestatiet laiku:			
			 00:00 Iestatiet laiku. Nospiediet OK .


Sākotnējā uzkarsēšana

 Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.	
1. solis	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
2. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
3. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošīniet telpā ventilāciju.	





Izmantošana ikdienā

 **BRĪDINĀJUMS!** Skatiet sadaļu "Drošība".

Karsēšanas funkcijas iestatīšana


1. solis	Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu un atlasiet karsēšanas funkciju.
2. solis.	Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru. Nospiediet OK .
Nospiediet un turiet nospiešanu  , lai ieslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana. Tā ir pieejama dažām cepeškrāsns funkcijām.	

Kā iestatīt: Mikroviļņu funkcija




1. solis	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Ievietojiet mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvi. Novietojiet ēdienu uz mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvja.
2. solis	Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu un atlasiet mikroviļņu funkciju:    .
3. solis.	Nospiediet: OK , lai sāktu ar noklusējuma iestatījumiem. Displejā tiek rādīts ilgums un mikroviļņu jauda.
4. solis	Pagrieziet vadības pogu, lai pielāgotu ilgumu. Nospiediet OK .
5. solis	Nospiediet  . Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu mikroviļņu jaudu. Nospiediet: OK
6. solis	Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.
Jūs varat pielāgot iestatījumus gatavošanas laikā.	

Mikroviļņu krāsns funkciju maksimālais ilgums ir atkarīgs no iestatītās mikroviļņu jaudas:

MIKROVIĻŅU JAUDA W	MAKSIMĀLAIS LAIKS min
100 - 600	59:55
>600	7









 Atverot durvis, mikroviļņu darbība apstājas. Lai to atsāktu, aizveriet durvis. Nospiediet **OK**.



Mikroviļņu kombinētās funkcijas iestatīšana

1. solis	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Ievietojiet mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvi. Novietojiet ēdienu uz mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvja.
2. solis	Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu un atlasiet funkciju:   Displejā ir redzams: temperatūra un mikroviļņu jauda.
3. solis	Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu temperatūru.
4. solis	Nospiediet  .
5. solis	Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu mikroviļņu jaudu. Nospiediet OK .
6. solis	Nospiediet OK , lai aktivizētu funkciju.

7. solis	Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā Izslēgts, lai izslēgtu ierīci.
Jūs varat pielāgot iestatījumus gatavošanas laikā.	
Pagrieziet vadības pogu, lai pielāgotu ilgumu, un nospiediet: OK.	

Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat divu plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Grils + ventilators + MV	Lielu gaļas gabalu cepšanai vienā līmenī. Sacepumu gatavošanai un apbrūnināšanai. Funkcija ar palielinātu MW jaudu. Jaudas diapazons: no 100 līdz 600 W.
 Karsēšana ar ventilatoru + MV	Gatavošana viena plaukta līmenī. Funkcija ar palielinātu MW jaudu. Jaudas diapazons: no 100 līdz 600 W.
 Atkausēšana	Gaļas, zivju, kūku atkausēšana, jaudas diapazons: no 100 līdz 200 W.
 Uzsildīšana	Pusfabrikātu un smalku ēdienu uzkarsēšana. Jaudas diapazons: no 300 līdz 700 W







Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Mikroviļņu krāsns:	Uzkarsēšana, gatavošana. Jaudas diapazons: no 100 līdz 1000 W
 Izvēlne	Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Iestatījumi.

Kā iestatīt: Gatavošanas palīgs





Apakšizvēlne Gatavošanas palīgs sastāv no papildu funkcijām un ēdieniem ar ieteiktām karsēšanas funkcijām, temperatūrām un laikiem. Izmantojiet šo funkciju, lai ēdienu pagatavotu ātri un ar noklusējuma iestatījumiem. Laiku un temperatūru var pielāgot arī ēdiena gatavošanas laikā.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:	• Automātisks svars
-----------------------------------	---------------------

1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
 	 	 P1 - P...	 OK
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK .	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK .	Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.

Gatavošanas palīgs






Apzīmējumi	
	pieejams Automātiskais svars.
	Funkcija ar mikroviļņu jaudu. Lietojiet mikroviļņiem drošus papildpiederumus.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis.

Displejā redzams **F** un **skaitlis**, kas apzīmē funkciju, kuru varat pārbaudīt tabulā.

	Karsēšanas funkcija	Lietošana
1	Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
2	Apakškarsēšana	Kūkas ar kraukšķīgu pamatni cepšana un pārtikas konservēšanu.
3	Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.
4	Tradicionālā gatavošana + MV	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. Funkcija ar palielinātu MW jaudu. Jaudas diapazons: no 100 līdz 600 W.
5	Grils + MV	Ēdienu ātrā pagatavošana un apbrūnināšana. Funkcija ar palielinātu MW jaudu. Jaudas diapazons: no 100 līdz 600 W.

Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.




Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
1	Liellopu gaļas ceptis, pusjēls	1 - 1.5 kg; 4-5 cm biezi gabali	 1; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
2	Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts		
3	Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts		
4	Steiks, vidēji izcepts	180 - 220 g katram gabalam; 3 cm biezas šķēles	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
5	Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2 kg	  1; cepamais trauks uz restota plaukta

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
6	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm biezi gabali	☐ 1; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
7	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)		
8	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)		
9	Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)	0,5-1,5 kg; 5-6 cm biezi gabali	☐ 1; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
10	Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)		
11	Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		
12	Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali	☐☐ 1; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.
13	Cūkas kakla vai pleca cepetis	1.5 kg	☐☐ 1; keramiska vai stikla terīne uz restotā plaukta , piemērota mikroviļņiem Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
14	Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1.5 - 2 kg	☐ 1; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
15	Mugura, svaiga	1 - 1.5 kg; 5-6 cm biezi gabali	☐ 1; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
16	Cūkgaļas ribiņas	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2-3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	☐ 2; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.





	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
17	Jēra kāja ar kauļu	1.5 - 2 kg; 7-9 cm biezi gabali	☐ 1; cepamais trauks uz cepamās paplātes Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
18	Vesela vista	1 - 1.5kg; svaigi	☐☐ 1; keramiska vai stikla terīne uz restotā plaukta , piemērota mikroviļņiem Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Uzlieciet vistu ar krūtiņas pusi uz leju un apgrieziet to pēc tam, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
19	Vista, puse	0.5 - 0.8 kg	☐ 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
20	Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	☐☐ 1; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā.
21	Vistas stilbiņi, svaigi	250 - 400 g	☐ 2; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
22	Pīle, vesela	1.5 - 2.5 kg	☐☐ 1; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
23	Zoss krūtiņa	1kg	☐☐ 1; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
24	Gaļas rulete	1 kg	☐ 1; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kg katrai zivij	☐ 1; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.
26	Zivs fileja	-	☐☐ 2; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
27	Siera kūka	-	☐ 1; ∅ 28 cm kūkas veidne uz restotā plaukta
28	Ābolu kūka	-	☐ 2; cepamā paplāte

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
29	Ābolu tarte	-	☐ 1; pīrāgu veidne uz restotā plaukta
30	Ābolu pīrāgs	-	☐ 1; ∅ 22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta
31	Braunijs	2 kg mīklas	☐ 2; cepamā panna
32	Šokolādes mafini	-	☐ 2; mafinu veidne uz restotā plaukta
33	Kēkss	-	☐ 1; kēksa veidne uz restotā plaukta
34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	☐ 1; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
35	Daiviņas	1 kg	☐ 2; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
36	Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5 kg	☐ 2; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
37	Kroketes, saldētas	0.5 kg	☐ 2; cepamā paplāte
38	Kartupeļi, saldēti	0.75 kg	☐ 2; cepamā paplāte
39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausās pastas plāksnēm	1 - 1.5 kg	☐☐ 1; keramiska vai stikla terīne uz restotā plaukta , piemērota mikroviļņiem
40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1.1 kg	☐☐ 2; keramiska vai stikla terīne uz restotā plaukta , piemērota mikroviļņiem Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
41	Svaiga pica, plānā	-	☐ 1; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru
42	Svaiga pica, biezā	-	☐☐ 1; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru
43	Kišs	-	☐ 1; cepamā veidne uz restotā plaukta

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
44	Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	 1; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē	1 kg	  1; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts





Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcijas


Pulksteņa funkcija	Izmantošana
 Laika atgādinājums	Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.
 Gatavošanas laiks	Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.
 Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
 Laika skaitīšana	Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšana, atlasiet: Izvēlne, Iestatījumi kombinācija.








Pulksteņa funkcijas ir pieejamas tikai: Karsēšana ar ventilatoru, Augš./Apakškarsēšana, Infratermiskā grilēšana, Picas funkcija, Grils + ventilators + MV, Karsēšana ar ventilatoru + MV.

Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Iestatīšana. Diennakts laiks		
1. solis.	2. solis	3. solis.
 		

Iestatīšana. Diennakts laiks		
Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju Iestatīt diennakts laiku. Skatiet nodaļu "Izvēlnes struktūra".	Iestatiet pulksteni.	Nospiediet OK.

Iestatīšana. Laika atgādinājums			
1. solis	Displejā redzams 0:00 	2. solis.	3. solis.
			
Nospiediet: 		Iestatiet Laika atgādinājums	Nospiediet OK.
 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.			

Iestatīšana. Gatavošanas laiks				
1. solis.	2. solis.	Displejā redzams 0:00  STOP	3. solis.	4. solis
				
atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.	Nospiediet atkārtoti 		Iestatiet gatavošanas laiku.	Nospiediet OK.
 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.				

Iestatīšana. Atliktais starts							
1. solis.	2. solis.	Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.  SĀKT	3. solis.	4. solis	Displejā redzams --:--  PĀRTRAUKT	5. solis.	6. solis
							
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Nospiediet atkārtoti 	Iestatiet sākuma laiku.	Nospiediet OK.		Iestatiet beigu laiku.	Nospiediet OK.	
 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.							

Piederumu lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Papildpiederumu ievietošana

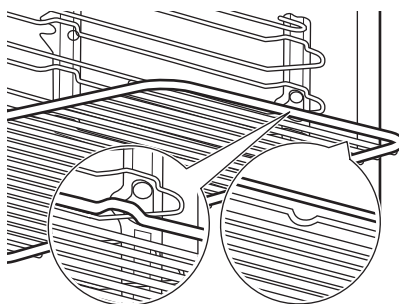
Izmantojiet tikai piemērotus ēdiena gatavošanas traukus un materiālus. Skatiet

sadaļu "Mikroviļņu režīmam piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli" nodaļā "Ieteikumi un padomi".

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

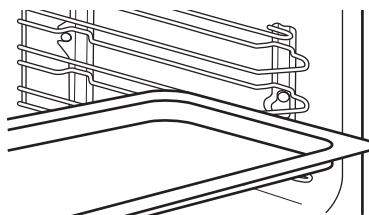
Restots plaukts:

Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



Cepamā Paplāte:

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

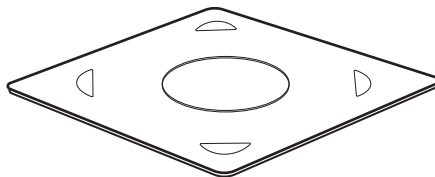


Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķīvis:

Izmantojiet mikroviļņu krāsns apakšējo stikla šķīvi tikai ar mikroviļņu funkciju. Tas nav piemērots kombinētajai mikroviļņu funkcijai (piemēram, grilēšanai mikroviļņos).

Novietojiet šo papildpiederumu cepeškrāsns tilpnes apakšā.

Varat novietot ēdiena tieši uz mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvja.



Papildfunkcijas


Bloķēšana


Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.


Ieslēdziet to ierīces darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts.

Ieslēdziet to laikā, kad ierīce ir izslēgta — to nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.





Nospiediet un turiet nospiešanu  OK, lai ieslēgtu funkciju.
Atskan signāls.



Nospiediet un turiet nospiešanu  OK, lai izslēgtu funkciju.

Mirgo  3 x , kad ir ieslēgta bloķēšana.

Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un nemaināt nekādus iestatījumus.

 (°C)	 (st.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (st.)
200 - 230	5.5

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Atliktais starts.

Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

Padomi un ieteikumi

Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Mikroviļņu ieteikumi

Novietojiet pārtiku uz mikroviļņu apakšējā stikla šķīvja krāsns iekšienes apakšā.

Samaisiet vai apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājusi puse no atkausēšanai un gatavošanai atvēlētā laika.

Ik pa laikam apmaisiet šķidrus ēdienus.

Apmaisiet ēdienu pirms pasniegšanas.

Aplājiet cepšanai un uzsildīšanai paredzēto ēdienu.

Uzlieciat karoti virs pudeles vai glāzes, uzsildot dzērienus, lai nodrošinātu labāku siltuma izplatīšanos.

Ievietojiet ēdienu ierīcē bez iepakojuma. Iepakotus ēdienus var ievietot ierīcē tikai tad, ja iepakojums ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnī (pārbaudiet informāciju uz iepakojuma).

Ēdiena gatavošana mikroviļņu krāsnī

Gatavošanās laikā ēdienu pārsedziet. Ja vēlaties kraukšķīgu virskārtu, gatavojiet ēdienu bez pārsega.

Nepārcepiet ēdienus, iestatot pārāk lielu jaudu un pārāk ilgu gatavošanas laiku.

Ēdiens var izžūt, piedegt vai izraisīt aizdegšanos.

Nelietojiet ierīci, lai gatavotu olas čaumalās un gliemežus, jo tie var pārsprāgt. Pārduriet ceptu olu dzeltenumu pirms tā uzsildīšanas.

Pirms gatavošanas caurduriet pārtikas produktus, kam ir āda, vai vairākas reizes iegrieziet.

Sagrieziet dārzeņus vienāda izmēra gabaliņos.

Pēc ierīces izslēgšanas izņemiet ēdienu un ļaujiet tam atdzist pāris minūtes, lai ļautu siltumam vienmērīgi izkliedēties.

Mikroviļņu atkausēšana

Uzlieciat sasaldēto, izpakoto pārtiku uz neliela otrādi apgriezta šķīvja, novietojot zem tā trauku, vai uz atkausēšanas restēm vai plastmasas sieta, lai izkusušais šķidrums varētu notecēt.




Pēc tam noņemiet atkausētos pārtikas produktus.






Lai pagatavotu augļus un dārzeņus, vispirms tos neatkausējot, jūs varat izmantot augstāku mikroviļņu jaudu.

Mikroviļņiem piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli

Gatavošanai ar mikroviļņiem izmantojiet tikai piemērotus ēdiena gatavošanas traukus un materiālus. Atsaucei izmantojiet tālāk sniegtās tabulas.



Pirms lietošanas pārbaudiet ēdiena gatavošanas trauku/materiāla parametrus.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls			
Ugunsizturīgs stikls un porcelāns bez metāla detaļām, piem., karstumizturīgs stikls	✓	✓	✓
Ugunsneizturīgs stikls un porcelāns bez sudraba, zelta, platīna vai metāla rotājumiem	✓	x	x
Stikls un stikla keramika, kas izgatavota no ugunsizturīga / sasilgā izturīga materiāla	✓	✓	✓

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls		 	 
Ugunsizturīgas keramikas un māla ēdienu gatavošanas trauki bez kvarca vai metāla komponentiem vai metālu saturošas glazūras	✓	✓	✓
Keramika, porcelāns un māls ar neglazētu apakšu vai ar ma-ziem caurumiem, piemēram, uz rokturiem	X	X	X
Karstumizturīgs plastikāts līdz 200 °C	✓	✓	X
Kartons, papīrs	✓	X	X
Pārtikas plēve	✓	X	X
Mikroviļņu pārtikas plēve	✓	✓	X
Cepšana ar metāla traukiem, piem. emaljētiem, čuguna	X	X	X
Cepšanas formas ar spīdīgu vai silikona pārklājumu	X	X	X
Cepamā Paplāte	X	X	X
Restots plaukts	X	X	✓
Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķīvis	✓	✓	X
Ēdiena gatavošanas trauki mikroviļņu izmantošanai, piemēram, apcepšanas panna	X	✓	X





Ieteicamie jaudas iestatījumi dažādiem ēdienu veidiem

Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

700-1000 W	
 Apbrūnināšana gatavošanas procesa sākumā	 Šķidrumu karsēšana

500-600 W				
 Dārzeņu gatavošanai	 Olu ēdienu gatavošanai	 Vāriet sautējumu uz lēnas uguns	 Vienas maltītes uzsildīšana	 Sasaldētu maltīšu atkausēšanai un uzsildīšanai

300-400 W				
 Siera, šokolādes, sviesta izkausēšanai	 Rīsu vārīšana uz lēnas uguns	 Bērnu pārtikas uzsildīšanai	 Jutīgu pārtikas produktu gatavošanai	 Turpināt gatavošanu

100-200 W			
 Maizes atkausēšanai	 Augļu un kūku atkausēšanai	 Siera, krējuma, sviesta atkausēšanai	 Gaļas, putnu gaļas un zivju atkausēšanai

Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60705.

Mikroviļņu krāsns funkcija

Izmantojiet restotu plauktu, ja nav norādīts savādāk.

Ēdiens	Jauda W	Daudzums kg	Plaukta līmenis	Laiks min	Komentāri
Biskvīta torte	600	0.475	Apakša	8 - 9	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/4.
Gaļas rulete	400	0.9	1	25 - 27	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/4.
Olu vaniļas mērce	500	1	2	30 - 33	-


Ēdiens	Jauda W	Daudzums kg	Plaukta li- menis	Laiks min	Komentāri
Gaļas atkausēšana	100	0.5	1	15	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet gaļu.

Mikroviļņu krāsns kombinētā funkcija


Izmantojiet restotu plauktu.

Ēdiens	Funkcija	Jauda W	Tempera- tūra °C	Plaukta li- menis	Laiks min	Komentāri
Kūka, 0,7 kg	Tradicionālā gatavošana + MV	100	200	2	23 - 27	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/4.
Kartupeļu sacepums, 1,1 kg	Karsēšana ar ventilatoru + MV	300	180	2	38 - 42	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/4.
Vista, 1,1 kg	Grils + ventilators + MV	400	230	1	35 - 40	Ievietojiet gaļu apaļā stikla traukā un apgrieziet to otrādi, kad ir pagājušas 20 minūtes no ēdiena gatavošanas laika.


Kopšana un tīrīšana


 **BRĪDINĀJUMS!** Skatiet sadaļu "Drošība".

Piezīmes par tīrīšanu

	Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
	Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
	Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

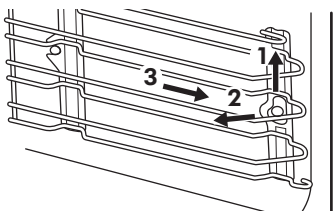
Tīrīšanas līdzekļi

 <p>Lietošana ikdienā</p>	<p>Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tāuku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Rūpīgi attīriet ierīces iekšpusē augšdaļu no ēdiena atlikām un taukiem.</p>
	<p>Neuzglabājiet ēdiena ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.</p>

 <p>Papildpiederumi</p>	<p>Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērktā siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.</p>
	<p>Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.</p>


Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	
2. solis	Uzmanīgi, velkot plauktu balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.	
3. solis	Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.	
4. solis	Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.	
Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.		

Kā nomainīt: Lampa

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadegtu uz lampas.


 **BRĪDINĀJUMS!** Elektrošoka risks. Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Ieklājiet uz tilpnes grīdas drānu.

Augšējā lampa


1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. solis	Notīriet stikla pārsegu.
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. solis	Ievietojiet stikla pārsegu.

Problēmrisināšana


 **BRĪDINĀJUMS!** Skatiet sadaļu "Drošība".

Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

 Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.

 Detaļas	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.

 Kļūdu kodi	
Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
---°C	Ierīces durvis ir aizvērtas. Ieslēdziet un izslēdziet ierīci un atkārtoti iestatiet mikroviļņu funkciju.

**Kļūdu kodi**

Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

Tehniskie dati**Tehniskie dati**

Izmēri (iekšējie)	Platums	480 mm
	Augstums Dziļums	217 mm 411 mm
Izmantojamie apjomi	43 l	
Cepamās paplātes platība	1438 cm ²	
Augšējais sildelements	- W	
Apakšējais sildelements	1000 W	
Grils	1900 W	
Zvans	1650 W	
Kopējais vērtējums	3000 W	
Spriegums	220 - 240 V	
Frekvence	50 Hz	
Vairākas funkcijas	9	

Energoefektivitāte

Elektroenerģijas taupīšana

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāji, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu (tikai tad, ja neizmantojat mikroviļņu funkciju).

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ventilators ir lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais

siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana






Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu



Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

Izvēlnes struktūra

Izvēlne


1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
				
☰ — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.	Izvēlieties iespēju no Izvēlne klāsta un nospiediet OK.	Atlasiet iestatījumu.	Nospiediet OK, lai apstiprinātu iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet OK.


Pagrieziet karsēšanas funkciju pārlēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

Izvēlne struktūra	
Gatavošanas palīgs 	Iestatījumi 

Iestatījumi					
01	Diennakts laiks	Mainīt	02	Displeja spilgtums	1 - 5
03	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05	Laika skaitīšana	Ieslēgt/ Izslēgt	06	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt
07	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468	08	Programmatūras versija	Pārbaude
09	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē			

Apsvērumi par vides aizsardzību

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko

iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

IKEA GARANTIJA

Cik ilgi IKEA garantija ir spēkā?

Šī garantija ir spēkā 5 gadus no ierīces iegādes brīža IKEA veikalā. Obligāti jāsaņem oriģinālais pirkuma čeks kā pirkuma pierādījums. Ja garantijas laikā tiek veikti kādi remontdarbi, tas nepaildzina ierīces garantijas laiku.

Kas veiks remontdarbus?

IKEA servisa pakalpojumu sniedzējs sniegs servisa pakalpojumus, izmantojot savu servisa centru vai autorizēto servisa centru tīklu.

Ko ietver šī garantija?

Šī garantija attiecas uz ierīces defektiem, kas radušies kļūdainas ierīces uzbūves vai defektīvu materiālu dēļ, sākot ar iegādes

brīdi IKEA veikalā. Šī garantija attiecas tikai uz izmantošanu mājsaimniecībās. Izņēmumi ir norādīti sadaļā "Uz ko neattiecas šī garantija?" Garantijas laikā izmaksas, lai novērstu defektu, piem., remontdarbi, detaļas, darba izmaksas un ceļa izdevumi, tiks segtas, ja ierīce būs pieejama labošanai bez īpašiem izdevumiem. Uz šiem nosacījumiem attiecas ES vadlīnijas (Nr. 99/44/EG) un attiecīgie vietējie noteikumi. Nomainītās detaļas kļūst par IKEA īpašumu.

Ko IKEA darīs, lai novērstu problēmu?

IKEA nozīmētais servisa pakalpojumu sniedzējs izpētīs produktu un pēc saviem ieskatiem izlems, vai garantija attiecas uz bojājumu. Ja garantija attiecas uz bojājumu, IKEA servisa pakalpojumu sniedzējs vai autorizētais servisa centrs pēc saviem

ieskatiem vai nu salabos bojāto produktu vai aizstās to ar tādu pašu vai līdzvērtīgu produktu.

Uz ko neattiecas šī garantija?

- Normālu nolietojumu.
- Tīšu vai nolaidības dēļ radušos bojājumus, bojājumu, kas radies lietošanas instrukcijas neievērošanas, nepareizas uzstādīšanas vai pieslēgšanas pie nepareiza sprieguma dēļ, bojājumu, kas radies ķīmiskas vai elektroķīmiskas reakcijas, rūsas, korozijas vai ūdens iedarbības dēļ, tostarp, bet ne tikai pārmērīga kalķakmens satura ūdenī dēļ, kā arī neatbilstošu vides apstākļu radītu bojājumu.
- Patēriņa detaļām, tostarp baterijām un spuldzēm.
- Nefunkcionālām un dekoratīvām detaļām, kas neietekmē normālu ierīces darbību, tostarp jebkādiem skrāpējumiem un iespējamām krāsas atšķirībām.
- Nejausiem bojājumiem, kas radušies svešķermeņu vai vielu dēļ, un filtru, drenāžas sistēmu vai mazgāšanas līdzekļa nodalījumu tīrīšanas vai aizsprostojumu likvidēšanas dēļ.
- Šādu detaļu bojājumiem: keramiskais stikls, piederumi, trauku un galda piederumu grozi, pievades un drenāžas caurules, blīvējums, spuldzītes un to pārsegi, ekrāni, taustiņi, korpuss un korpusa detaļas. Ja vien iespējams pierādīt, ka šādi bojājumi radušies ražošanas kļūmju dē.
- Korpusem, kuros nevar konstatēt bojājumus tehnika apmeklējuma laikā.
- Remontdarbiem, ko nav veikuši mūsu nozīmētie servisa pakalpojumu sniedzēji un/vai autorizētie servisa centru pārstāvji, vai gadījumiem, kad izmantotas neoriģinālās detaļas.
- Defektiem, kas radušies nepareizas vai specifiskajām neatbilstošas uzstādīšanas dēļ.
- Izmantošanu ne māsaimniecībās, t.i., profesionālu izmantošanu.
- Transportēšanas bojājumiem. Ja pircējs nogādā produktu uz savām mājām vai uz

citu vietu, IKEA nav atbildīgs par bojājumiem, kas varētu rasties transportēšanas laikā. Tomēr, ja IKEA nogādā produktu uz pircēja adresi, tad uz bojājumiem, kas rodas transportēšanas laikā, attiecas šī garantija.

- IKEA ierīces sākotnējās uzstādīšanas izmaksas. Ja IKEA servisa pakalpojumu sniedzējs vai tā autorizēts servisa centra pārstāvis remontē vai nomaina ierīce saskaņā ar šīs garantijas nosacījumiem, servisa pakalpojumu sniedzējs vai tā autorizēts servisa centra pārstāvis atkārtoti uzstādīs salaboto ierīci vai uzstādīs nomainīgas ierīci, ja nepieciešams. Šis ierobežojums neattiecas uz bezdefektu darbu, ko veic kvalificēts speciālists, izmantojot oriģinālās detaļas, lai pielāgotu ierīci citas ES valsts tehniskajām drošības specifikācijām.

Kā attiecas valsts likumi?

IKEA garantija sniedz jums specifiskas juridiskas tiesības, kas ietver vai pārsniedz vietējās prasības. Tomēr šie nosacījumi nekādā veidā neierobežo vietējā likumdošanā norādītās patērētāju tiesības.

Teritoriālā spēkā esamība

Ierīcēm, kas tiek iegādātas vienā ES valstī un pārvietotas uz citu ES valsti, servisa pakalpojumi tiks sniegti atbilstoši jaunajā valstī esošajiem garantijas nosacījumiem. Pienākums veikt remontdarbus garantijas ietvaros ir spēkā tikai tad, ja ierīce atbilst un tiek uzstādīta saskaņā ar:

- valsts, kurā tiek veikts garantijas pieprasījums, tehniskajām specifikācijām;
- montāžas norādījumiem un lietošanas instrukcijas drošības informāciju.

Garantijas remonts IKEA ierīcēm:

Nevilcinieties sazināties ar IKEA garantijas remontu:

1. pieprasīt garantijas remonta pieprasījumu saskaņā ar šo garantiju;
2. noskaidrot neskaidrus jautājumus par IKEA ierīces uzstādīšanu IKEA virtuves mēbelēs. Garantijas remonts nesniegs atbildes saistībā ar:

- vispārēju IKEA virtuves mēbeļu uzstādīšanu;
 - elektrības (ja ierīcei nav vada un kontaktdakšas), ūdens un gāzes pieslēgumu, jo tie jāveic pilnvarotam servisa centra speciālistam.
3. noskaidrot neskaidrus jautājumus saistībā ar IKEA ierīces lietošanas instrukciju un specififikācijām.

Lai nodrošinātu, ka sniedzam jums labāko iespējamo palīdzību, lūgums rūpīgi izlasīt šajā bukletā sniegtos montāžas norādījumus un/vai lietošanas instrukcijas sadaļu, pirms sazināties ar mums.

Kā sazināties ar mums garantijas remonta sakarā



Lūdzu, skatiet šī bukleta pēdējo lapu, kur norādīti visi IKEA kontakttālruni un attiecīgie valstu pārstāvniecību tālruņa numuri.

- i** Lai spētu sniegt jums ātru pakalpojumu, mēs iesakām izmantot speciālos tālruņa numurus, kas norādīti bukleta beigās. Vienmēr izmantojiet kontakttālruņus, kas norādīti konkrētās ierīces bukletā. Pirms zvanīt mums pārlicinieties, ka jums ir pieejams IKEA preces numurs (8 ciparu kods) un sērijas numurs (8 ciparu kods, kas ir atrodamas uz datu plāksnītes) tai precei, kura sakarā jums ir nepieciešama mūsu palīdzība.

- i** **SAGLABĀJIET PIRKUMA ČEKU!** Tas ir Pirkuma pierādījums un ir nepieciešams garantijas piemērošanai. Ņemiet vērā, ka čekā ir norādīts arī IKEA preces nosaukums un numurs (8 ciparu kods) katrai iegādātajai ierīcei

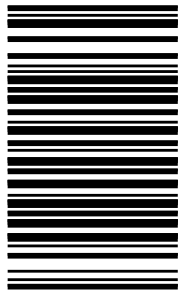
Papildu jautājumu sakarā, kas nav saistīti ar jūsu ierīces garantijas remontu, lūdzu, sazinieties ar tuvākā IKEA veikala zvanu centru. Mēs iesakām jums rūpīgi izlasīt ierīces dokumentāciju, pirms sazināties ar mums.

Vai jums nepieciešama papildu palīdzība?

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 Fest-netz 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	lokálni 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	



867371987-C-062023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA -2350290-3