

FORNEBY

CZ

ET

FI

GR

LV

LT

PL

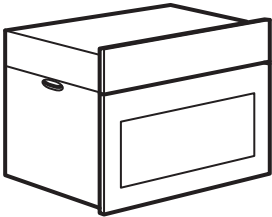
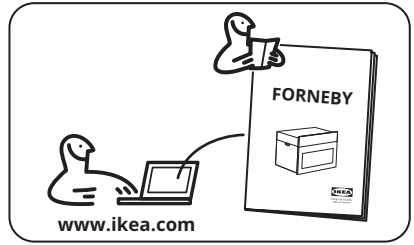
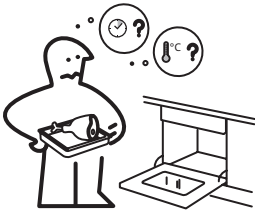
SK

SE

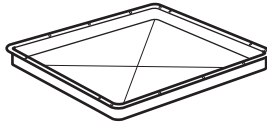


Design and Quality
IKEA of Sweden

ČESKY	6
EESTI	11
SUOMI	16
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	21
LATVIEŠU	26
LIETUVIŲ	31
POLSKI	36
SLOVENSKY	41
SVENSKA	46



1x



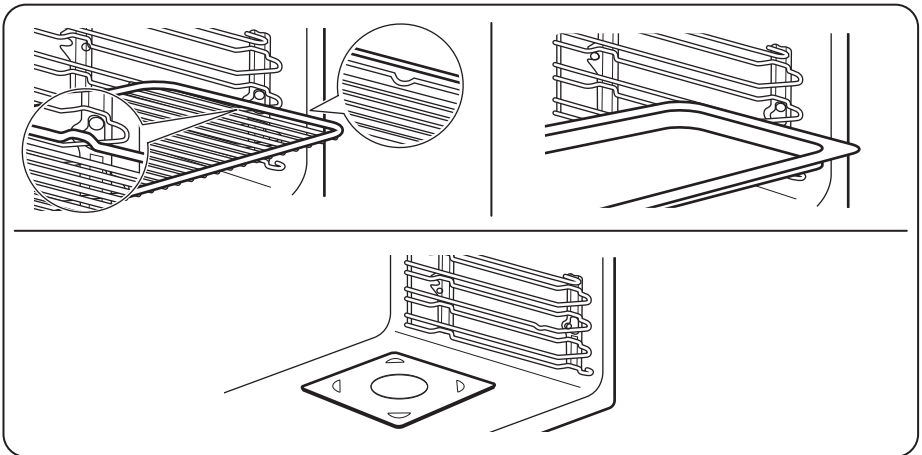
1x



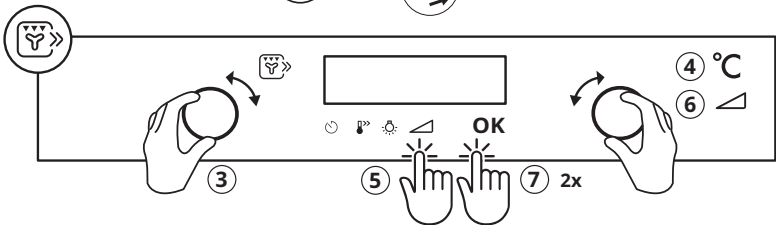
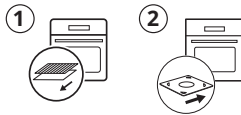
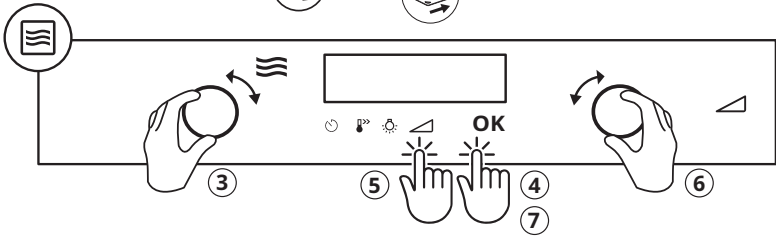
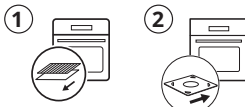
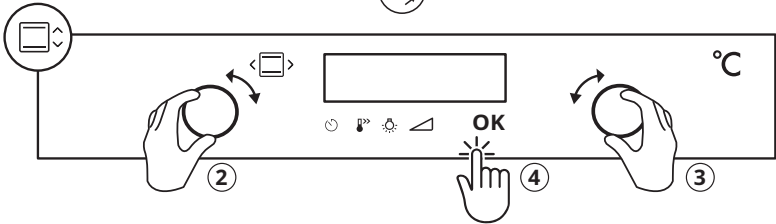
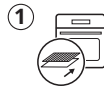
1x



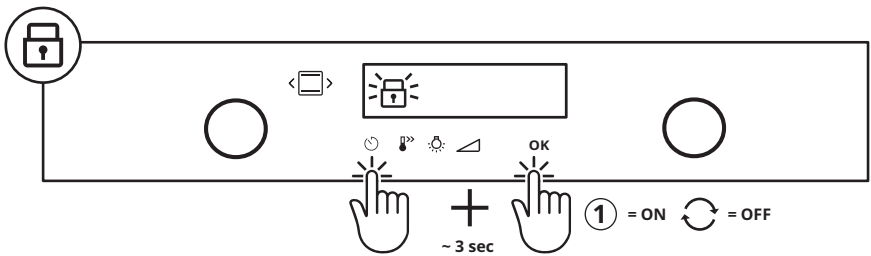
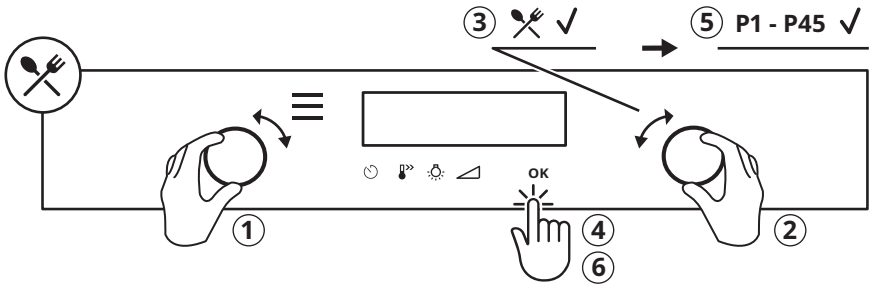
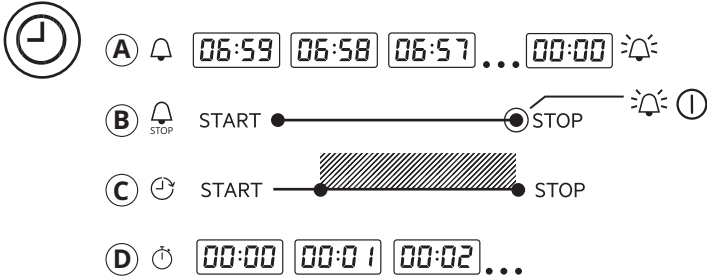
1x



START

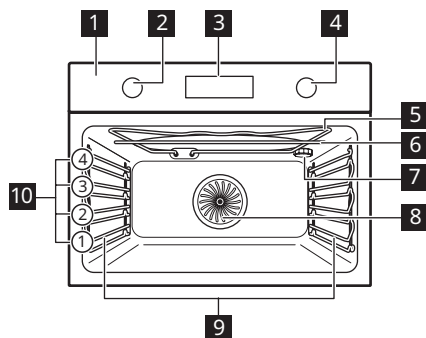


5



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

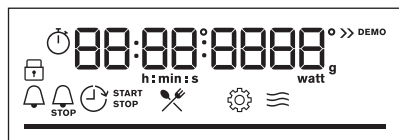
Ovládací panel

Přehled ovládacího panelu

K zapnutí spotřebiče zvolte pečící funkci. Troubu vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnutí spotřebiče.

	Stisknutím nastavte: Funkce hodin.
	Stisknutím nastavte: Rychlé zahřátí.
	Stisknutím zapnete nebo vypnete osvětlení trouby.
	Stisknutím nastavte: Výkon mikrovlnného ohřevu.
OK	Stisknutím potvrďte výběr.

Ukazatele na displeji








Displej s hlavními funkcemi.

	Spotřebič je uzamčen.
	Vstupte do nabídky a vyberte ikonu, kterou chcete otevřít: Podporované Vaření.
	Vstupte do nabídky a vyberte ikonu, kterou chcete otevřít: Nastavení
	Mikrovlnná funkce je zapnutá.
	Minutka je zapnuté.
	Čas ukončení je zapnuté.
	Časový odklad je zapnuté.
	Časovač je zapnuté.
	Když trouba dosáhne nastavené teploty, celý panel svítí červeně.


Denní používání


Pečicí funkce

Standardní pečicí funkce




	Pravý horký vzduch: Rovnoměrné pečení, křehkost, sušení
	Horní/spodní ohřev: Tradiční pečení
	Pizza: Příprava pizzy
	Turbo gril: Pečení masa, opékání
	Nabídka: Slouží k otevření nabídky.

Kombinované mikrovlnné funkce

	Turbo gril + MV: Pečení velkých kusů, připravování zapékaných jídel
---	--

	Pravý horký vzduch + MV: Pečení moučných jídel
---	---

Funkce mikrovlnné trouby

	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 - 1 000 W

Pravý horký vzduch, Horní/spodní ohřev: Když nastavíte teplotu pod 80 °C, osvětlení se po 30 sekundách automaticky vypne.

Podporované Vaření

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 MW.
5	Gril + MV	K pečení pokrmů s kratší dobou přípravy a současnému opékání. Funkce se zvýšením MW.

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

1	Hovězí pečeně, nepropečená
2	Hovězí pečeně, středně propečená
3	Hovězí pečeně, dobře propečená
4	Steak, středně propečený
5	Hovězí pečeně / dušená
6	Hovězí pečeně, nepropečená LTC*
7	Hovězí pečeně, středně propečená LTC*
8	Hovězí pečeně, dobře propečená LTC*

9	Filet, nepropečený LTC*
10	Filet, středně propečený LTC*
11	Filet, propečený LTC*
12	Telecí pečeně
13	Pečeně z vepřové krkovice nebo plecka
14	Trhané vepřové LTC*
15	Kýta, čerstvá
16	Vepřová žebírka
17	Jehněčí stehno s kostmi

18	Celé kuře
19	Půlka kuřete
20	Kuřecí prsa
21	Kuřecí stehna, čerstvá
22	Kachna, celá
23	Husa, hrudí
24	Sekaná
25	Celá ryba, grilovaná
26	Rybí filé
27	Tvarohový koláč
28	Jablečný koláč
29	Jablečný koláč
30	Jablečný koláč
31	Brownies - čokoládové sušenky
32	Čokoládové muffiny
33	Biskupský chlebiček
34	Pečené brambory
35	Americké brambory
36	Grilovaná zelenina
37	Krokety, zmražené
38	Brambory, zmražené
39	Maso / zeleninové lasagne, které není třeba předvařovat
40	Zapečené brambory
41	Čerstvá pizza, tenká

42	Čerstvá pizza, silná
43	Slaný koláč
44	Bageta / ciabatta / bílý chléb
45	Celozrnný/žitný/tmavý chléb ve formě na biskupský chlebiček

*LTC – pečení při nízké teplotě

Změna nastavení

- ☰ - vyberte pro zadání Nabídka.
- ⚙️ - vyberte pro zadání Nastavení. Stiskněte OK.
- Otočením ovladače zvolte nastavení. Stiskněte tlačítko OK.
- Upravte hodnotu. Stiskněte tlačítko OK. Otočte ovladač pečících funkcí do polohy vypnuto pro ukončení Nabídka.

Nabídka: Nastavení






Na displeji se zobrazí **0** a **číslo** nastavení, které můžete zkontrolovat v tabulce.

	Nastavení	Hodnota
1	Denní čas	Změnit
2	Displej jas	1 - 5
3	Tóny tlačítek	1 - Pípnutí, 2 - Kliknutí, 3 - Zvuk vypnut
4	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
5	Časovač	Zap/Vyp
6	Osvětlení	Zap/Vyp
7	Režim demo	Aktivační kód: 2468
8	Verze software	Kontrola
9	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

Nádobí a materiály vhodné do mikrovlnné trouby

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

Před použitím ověřte technické údaje nádoby/materiálu.

Nádobi/materiál		 	 
Žárovzdorné sklo a porcelán bez kovových dílů	✓	✓	✓
Nežárovzdorné sklo a porcelán bez stříbrných, zlatých, platinových nebo jiných kovových dekorací	✓	x	x
Sklo a sklokeramika z ohnivzdorného a mrazuvzdorného materiálu	✓	✓	✓
Žárovzdorná keramika a kamenina bez skleněných nebo kovových částí a bez glazury s obsahem kovu	✓	✓	✓
Keramika, porcelán a kamenina s neglazovaným dnem nebo s malými dírkami, např. na rukojetích	x	x	x
Plast, žárovzdorný do 200 °C	✓	✓	x
Karton, papír	✓	x	x
Potravinová fólie	✓	x	x
Potravinová fólie pro mikrovlnnou přípravu	✓	✓	x
Pečicí nádoby vyrobené z kovu, např. smalt, litina	x	x	x
Formy na pečení, černě lakované nebo se silikonovou vrstvou	x	x	x
Plech na pečení	x	x	x
Tvarovaný rošt	x	x	✓
Skleněný talíř mikrovlnné trouby	✓	✓	x
Nádoby do mikrovlnné trouby, například pražičí pánvička	x	✓	x

Odstraňování závad

V případě problémů se spotřebičem se podívejte do kapitoly „Odstraňování závad“

v plné verzi návodu k použití, který naleznete na adrese: www.ikea.com.

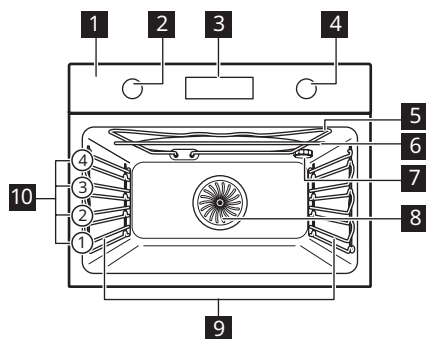
Technické údaje

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

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

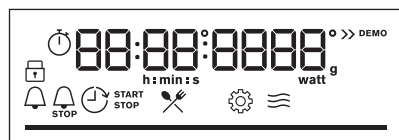
Juhtpaneel

Juhtpaneeli ülevaade

Valige küpsetusrežiim, et seade sisse lülitada. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et seade välja lülitada.

	Vajutage seadistamiseks: Kella funktsioonid.
	Vajutage seadistamiseks: Kiirkuumutus.
	Vajutage ahjuvalgusti sisse- ja väljalülitamiseks.
	Vajutage seadistamiseks: Mikrolainevõimsus.
OK	Vajutage valiku kinnitamiseks.

Ekraani indikaatorid








Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

	Seade on lukus.
	Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Juhendatud küpsetamine.
	Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Seaded
	Mikrolainefunktsioon on sisse lülitatud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.
	Löpp on sisse lülitatud.
	Viivitusae on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Kui seade saavutab seatud temperatuuri, on riba täielikult punane.


Igapäevane kasutamine

Küpsetusrežiimid

Tavalised küpsetusrežiimid




	Pöördõhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine
	Ülemine + alumine kuumutus: Traditsiooniline küpsetamine
	Pitsa funktsioon: Pitsa küpsetamine
	Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunistamine
	Menüü: Menüüsse sisenemiseks.

Mikrolaine-kombifunktsioonid

	Turbogrill + ML: Suurte lihatükkide küpsetamine, vormiroogade valmistamine
---	---

	Pöördõhk + ML: Küpsetamine
---	-----------------------------------

Mikrolainefunktsioonid

	Sulatamine: Liha, kala, kookide sulatamine, võimsusvahemik: 100 – 200 W
	Soojendamine: Valmistoitude ja õrnemate toitude soojendamiseks, võimsusvahemik: 300 – 700 W
	Mikrolaine: Soojendamine, küpsetamine, võimsusvahemik: 100 – 1000 W

Pöördõhk, Ülemine + alumine kuumutus: Kui seate temperatuuri alla 80 °C, kustub lamp automaatselt 30 sekundi pärast.

Juhendatud küpsetamine

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. Funktsioon kõrgeima mikrolainerežiimiga.
5	Grill + ML	Toidu kiireks küpsetamiseks ja pruunistamiseks. Funktsioon kõrgeima mikrolainerežiimiga.

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.

1	Rostbiif, väheküps
2	Rostbiif, poolküps
3	Rostbiif, täisküps
4	Steik, poolküps
5	Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha
6	Rostbiif, väheküps LTC*
7	Rostbiif, poolküps LTC*
8	Rostbiif, täisküps LTC*

9	Filee, väheküps LTC*
10	Filee, poolküps LTC*
11	Filee, täisküps LTC*
12	Röstitud vasikaliha
13	Röstitud seakeel või abatükk
14	Rebitud sealihaga LTC*
15	Seljatükk, värske
16	Searibid
17	Tallekoot, luudega

18	Kana, terve
19	Pool kana
20	Kanarind
21	Kanakoivad, värsked
22	Part, terve
23	Hani, rinnafilee
24	Pikkpoiss
25	Terve kala, grillitud
26	Kalafilee
27	Juustukook
28	Õunakook
29	Õunakook
30	Õunapirukas
31	Šokolaadikoogikesed
32	Šokolaadimuffinid
33	Pätsikook
34	Küpsetatud kartulid
35	Viiilud
36	Grillitud köögiviljasegu
37	Kroketid, külmutatud
38	Kartulipallikesed, külmutatud
39	Liha/köögivilja lasanje kuivade nuudliplaatidega
40	Kartuligratään
41	Värske pitsa, õhuke
42	Värske pitsa, paks

43	Quiche
44	Baguette/ciabatta/sai
45	Täisteraleib/rukkileib/täisteraline must leib leiva-pannil

*LTC – küpsetamine madalal temperatuuril

Sätete muutmise

- ☰ – valige, et sisestada Menüü.
- ⚙️ – valige, et sisestada Seaded.
Vajutage OK.
- Pöörake nuppu, et valida säte. Vajutage nuppu OK.
- Reguleerige väärtust. Vajutage nuppu OK.

Keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

Menüü: Seaded




Ekraanil kuvatakse **0** ja sätte **number**, mida saate tabelist kontrollida.

	Sätte	Väärtus
1	Kellaage	Muuda
2	Ekraani heledus	1 - 5
3	Nuputoonid	1 – piiks, 2 – klõps, 3 – heli väljas
4	Helitugevus	1 - 4
5	Uptimer	Sisse/välja
6	Sisevalgustus	Sisse/välja
7	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
8	Tarkvaraversioon	Kontrollida
9	Taasta tehaseaadet	Jah/ei

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 metallo-sadeta, nt kuumakindel klaas	✓	✓	✓
Mitte-ahjukindel klaas ja portselan ilma hõ-bedast, kullast, platinast või metallist ka-tete/kaunistusteta	✓	x	x
Ahjukindel/külmumiskindel klaas ja klaas-keramik	✓	✓	✓
Ahjukindel keramik ja savinõud ilma kvarts- või metallosadeta või metallisisaldu-seta glasuurita	✓	✓	✓
Keramik, portselan ja savinõud glasuuri-ta põhjaga või väikeste aukudega, nt käepi-demetel	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
Küpsetusvormid, musta email- või silikoon-kattega	x	x	x
Küpsetusplaat	x	x	x
Traatrest	x	x	✓
Mikrolaineahju klaasist alus	✓	✓	x
Mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud nõud, nt krõbestamisalus	x	✓	x

Tõrkeotsing

Kui teil on seadmega probleeme, kontrollige kasutusjuhendi täisversiooni peatükki

„Tõrkeotsing“, mis on saadaval aadressil: www.ikea.com.

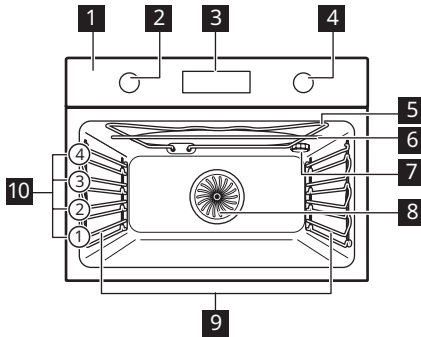
Tehnilised andmed

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

Tuotekuvaus

Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonappi
- 3 Näyttö
- 4 Ohjausnappi
- 5 Lämpövastus
- 6 Mikroaaltogeneraattori
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Hyllytasot

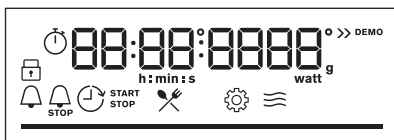
Käyttöpaneeli

Ohjauspaneelin yleisnäkymä

Kytke laite päälle valitsemalla uunitoiminto. Kytke laite pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.

	Paina asettaaksesi: Kellotoiminnot.
	Paina asettaaksesi: Pikakuumennus.
	Kytke uunin lamppu päälle tai pois päältä painamalla.
	Paina asettaaksesi: Mikroaaltoteho.
OK	Vahvista valinta painamalla.

Näytön merkkivalot








Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

	Laite on lukittu.
	Siirry valikkoon ja valitse kuvake avataksesi: Avustava ruoanvalmistus.
	Siirry valikkoon ja valitse kuvake avataksesi: Asetukset
	Mikroaaltotoiminto on kytketty päälle.
	Hälytinajastin on kytketty toimintaan.
	Lopetus on kytketty toimintaan.
	Ajastin on kytketty toimintaan.
	Ajastin on kytketty toimintaan.
	Kun laite saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitinpaikki on kokonaan punainen.



Päivittäinen käyttö

Uunitoiminnot




Vakiouunitoiminnot

	Kiertoilma: Tasainen lopputulos, mureus, kuivaus
	Ylä + alalämpö: Perinteinen leivonnaisten paistaminen
	Pizza-toiminto: Pizzan valmistaminen
	Tehogrillaus: Lihan paistaminen, ruskistus
	Valikko: Siirtyminen valikkoon.

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

	Teho grillaus + mikroaalto: Suurten palojen paistaminen, gratiinit
	Kiertoilma + mikroaalto: Leivonnaisten paistaminen

Mikroaaltotoiminnot

	Sulatus: Lihan, kalan ja kakkujen sulatus, tehoalue: 100–200 W
	Mikroaallot, uudelleen lämmitys: Esivalmistettujen ja arkalaatuisten ruokien lämmitys, tehoalue: 300–700 W
	Mikroaalto: Ruoan lämmittäminen, kypsättäminen, tehoalue: 100–1 000 W

Kiertoilma, Ylä + alalämpö: Kun lämpötila on asetettu alle 80 °C:seen, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Avustava ruoanvalmistus

Näytössä näkyy **F** ja toiminnon **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

	Kuumennustoiminto	Sovellus
1	Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
2	Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
3	Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkopurunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
4	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	Leivonnaisten paistaminen ja paistaminen yhdellä tasolla. Toiminto mikroaallon teho toiminnolla.
5	Grilli + mikroaalto	Ruokien kypsennys lyhyessä ajassa ja ruskistaminen. Toiminto mikroaallon teho toiminnolla.

Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

1	Paahtopaisti, raaka
2	Paahtopaisti, puolikypsä
3	Paahtopaisti, kypsä
4	Pihvi, puolikypsä
5	Paahtopaisti / haudutettu
6	Paahtopaisti, raaka, LTC*
7	Paahtopaisti, puoliraaka, LTC*
8	Paahtopaisti, kypsä, LTC*
9	Filee, raaka, LTC*

10	Filee, puoliraaka, LTC*
11	Filee, kypsä, LTC*
12	Vasikanpaahtopaisti
13	Porsaanpaisti, niska tai lapa
14	Nyhtöporsaanliha LTC*
15	Kylki, tuore
16	Siankylki
17	Lampaankoipi luineen
18	Kana, kokonainen
19	Kana, puolikas

20	Kanan rintafilee
21	Kanan koivet, tuoreet
22	Kokonainen ankk
23	Hanhi, rintapala
24	Lihamureke
25	Kokonainen kala, grillattu
26	Kalafilee
27	Juustokakku
28	Omenakakku
29	Omenatorrttu
30	Omenapiirakka
31	Brownie
32	Suklaamuffinit
33	Murekekakku
34	Paistetut perunat
35	Lohkoperunat
36	Grillatut sekavihannekset
37	Kuorukat, pakaste
38	Omenat, pakaste
39	Liha-/kasvislasagne keittämättömistä lasagnelevyistä
40	Perunapaistos
41	Pizza tuore, ohut
42	Pizza tuore, paksu
43	Piirakka

44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä
45	Kokojuvä / Ruis / Tumma leipä kokojuväleipää limppupannulla

*LTC (Low Temperature Cooking) -
Kypsennys matalassa lämpötilassa

Asetusten muuttaminen

- ☰ - valitse syöttääksesi Valikko.
- ⚙️ - valitse syöttääksesi Asetukset. Paina OK.
- Valitse asetus kääntämällä nuppia. Paina OK.
- Säädä arvoa. Paina OK.

Suoritettuasi puhdistuksen käänä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon poistuaaksesi Valikko-valikosta.

Valikko: Asetukset






Näytössä näkyy **0** ja asetuksen **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

	Asetus	Arvo
1	Kellonaika	Muuta
2	Näytön kirkkaus	1 - 5
3	Painikeäänet	1 - Äänimerkki, 2 - Napsautus, 3 - Ääni pois päältä
4	Äänenvoimakkuus	1 - 4
5	Ajastin	Päälle/Pois päältä
6	Uunivalo	Päälle/Pois päältä
7	Demo-toiminto	Aktivointikoodi: 2468
8	Ohjelmistoversio	Tarkista
9	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

Käytä mikroaaltouunissa ainoastaan siihen soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Käytä alla olevaa taulukkoa viitteenä.

Tarkista keittoastian/materiaalin määriykset ennen käyttöä.

Keittoastia/materiaali		 	 
Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. kuumuutta kestävä lasi	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman hopeisia, kultaista, platina- tai muita metallikoristeita	✓	x	x
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatuksen kestävä materiaali	✓	✓	✓
Uuniin sopivat keraamiset ja saviastiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metalleja sisältäviä lasitteita	✓	✓	✓
Keraamiset, posliini- ja saviastiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	x	x	x
Kuumuutta kestävä muovi enintään 200 °C	✓	✓	x
Kartonki, paperi	✓	x	x
Kelmu	✓	x	x
Mikroaaltouunin muovikelmu	✓	✓	x
Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta	x	x	x
Paistovuuat, mustalakatut tai silikonipinoitettut	x	x	x
Paistolevy	x	x	x
Paistoritilä	x	x	✓
Mikroaaltouunin alustan lasilevy	✓	✓	x
Mikroaaltouuniin tarkoitetut keittoastiat, esim. ruskistuspannu	x	✓	x

Vianmääritys

Jos laitteessasi on ongelmia, tarkista luku "Vianmääritys" käyttöoppaan täydestä

versiosta, joka on saatavilla osoitteessa: www.ikea.com.

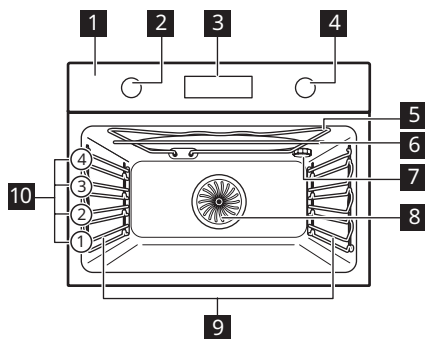
Tekniset tiedot

Mitat (sisä)	Leveys Korkeus Syyvyys	480 mm 217 mm 411 mm
Käytettävissä olevat tilat	43 litraa	
Leivinpellin pinta-ala	1438 cm ²	
Ylälämpövastus	- W	
Alalämpövastus	1000 W	
Grilli	1900 W	
Rengas	1650 W	

Kokonaisluokitus	3000 W
Jännite	220 - 240 V
Taajuus	50 Hz
Toimintojen lukumäärä	9

Περιγραφή προϊόντος

Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3 Οθόνη
- 4 Διακόπτης ελέγχου
- 5 Αντίσταση
- 6 Γεννήτρια μικροκυμάτων
- 7 Λαμπτήρας
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 10 Θέσεις σχάρας

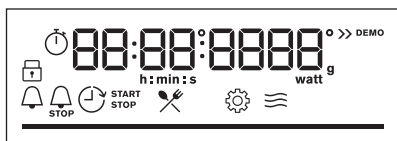
Πίνακας χειριστηρίων

Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ζεσάματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

	Πιέστε για ρύθμιση: Λειτουργίες ρολογιού.
	Πιέστε για ρύθμιση: Ταχεία προθέρμανση.
	Πιέστε το για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον λαμπτήρα φούρνου.
	Πιέστε για ρύθμιση: Ισχύς μικροκυμάτων.
OK	Πιέστε το για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.

Ενδείξεις οθόνης








Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων.

	Η συσκευή είναι κλειδωμένη.
	Μεταβείτε στο μενού και επιλέξτε το εικονίδιο για να ανοίξετε: Μαγείρεμα με βοήθεια.
	Μεταβείτε στο μενού και επιλέξτε το εικονίδιο για να ανοίξετε: Ρυθμίσεις
	Η λειτουργία Μικροκύματα είναι ενεργοποιημένη.
	Η ένδειξη Χρονομετρητής είναι αναμμένη.
	Η ένδειξη Τέλος είναι αναμμένη.
	Η ένδειξη Καθυστέρηση Έναρξης είναι αναμμένη.
	Η ένδειξη Χρονοδιακόπτης λειτουργίας είναι αναμμένη.
	Η μπάρα είναι εντελώς κόκκινη όταν ο φούρνος φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.



Καθημερινή χρήση

Προγράμματα θέρμανσης




Βασικά προγράμματα

	Θερμός Αέρας: Ομοιόμορφο ψήσιμο, τρυφεράδα, ξήρανση
	Πάνω/Κάτω Θέρμανση: Παραδοσιακό ψήσιμο
	Λειτουργία Πίτσα: Ψήσιμο πίτσας
	Γκριλ με Θερμό Αέρα: Ψήσιμο κρέατος, ρόδισμα
	Μενού: Για να εισέλθετε στο μενού.

Συνδυαστικές λειτουργίες μικροκυμάτων

	Γκριλ + Αέρας + Μικροκύματα: Ψήσιμο μεγάλων κομματιών, γκρατινάζισμα
	Θερμός Αέρας + Μικροκύματα: Ψήσιμο

Λειτουργίες μικροκυμάτων

	Απόψυξη: Απόψυξη κρέατος, ψάρι, κέικ, εύρος ισχύος: 100 - 200 W
	Ζέσταμα: Προθέρμανση προπαρασκευασμένων γευμάτων και ευαίσθητων φαγητών, εύρος ισχύος: 300 - 700 W
	Μικροκύματα: Προθέρμανση, μαγείρεμα, εύρος ισχύος: 100 - 1000 W

Θερμός Αέρας, Πάνω/Κάτω Θέρμανση: Όταν ρυθμίσετε τη θερμοκρασία κάτω των 80 °C, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτ.

Μαγείρεμα με βοήθεια

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **F** και ένας **αριθμός** από τη λειτουργία που μπορείτε να ελέγξετε στον πίνακα.

	Πρόγραμμα	Εφαρμογή
1	Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
2	Κάτω Θέρμανση	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.
3	Καταψυγμένα τρόφιμα	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς).
4	Πάνω/Κάτω Θέρμανση + Μικροκύματα	Ψήσιμο σε μια θέση σχάρας. Η λειτουργία με ενίσχυση Μικροκυμάτων.
5	Γκριλ + Μικροκύματα	Για μαγείρεμα φαγητού σε σύντομο χρονικό διάστημα και για να ροδίσει. Η λειτουργία με ενίσχυση Μικροκυμάτων.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **P** και ένας **αριθμός** από το φαγητό που μπορείτε να ελέγξετε στον πίνακα.

1	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο
2	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο
3	Ψητό βοδινό, καλοψημένο
4	Μπριζόλα, μέτρια ψημένη
5	Ψητό βοδινό / σιγοψημένο
6	Ψητό βοδινό - λίγο ψημένο LTC*
7	Ψητό βοδινό - μέτρια ψημένο LTC*



8	Ψητό βοδινό - καλοψημένο LTC*
9	Φιλέτο, λίγο ψημένο LTC*
10	Φιλέτο, μέτρια ψημένο LTC*
11	Φιλέτο, καλοψημένο LTC*
12	Ψητό μοσχάρι
13	Ψητός χοιρινός λαμόγος ή ωμοπλάτη
14	Χοιρινό πουλντ LTC*
15	Μπριζόλα, φρέσκια
16	Παϊδάκια

17	Μπούτι αρνιού με κόκαλα
18	Ολόκληρο κοτόπουλο
19	Μισό κοτόπουλο
20	Στήθος κοτόπουλου
21	Κοτόπουλο μπουτία, φρέσκα
22	Πάπια, ολόκληρη
23	Χήνα, στήθος
24	Ρολό κιμάς
25	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ
26	Ψάρι φιλέτο
27	Cheesecake
28	Μηλόπιτα
29	Τάρτα μήλου
30	Μηλόπιτα
31	Κέικ Brownies
32	Κέικ muffins σοκολάτας
33	Κέικ
34	Ψητές πατάτες
35	Φέτες
36	Ψητά ανάμικτα λαχανικά
37	Κροκέτες, κατεψυγμένες
38	Πατάτες, κατεψυγμένες
39	Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά νουστλ
40	Πατάτες Ογκρατέν
41	Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη
42	Πίτσα φρέσκα, χοντρή ζύμη

43	Κις
44	Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί
45	Πολύσπορο / σίκαλης / μαύρο ψωμί πολύσπορο σε ταψί φρατζόλας

*LTC - Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία

Αλλαγή ρυθμίσεων

-  - επιλέξτε για εισαγωγή Μενού.
-  - επιλέξτε για εισαγωγή Ρυθμίσεις.
Πιέστε το OK.
- Στρέψτε τον διακόπτη για να επιλέξετε τη ρύθμιση. Πιέστε το OK.
- Προσαρμόστε την τιμή. Πιέστε το OK.
Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να εξέλθετε από το Μενού.

Μενού: Ρυθμίσεις






Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **0** και ένας **αριθμός** της ρύθμισης που μπορείτε να ελέγξετε στον πίνακα.

	Ρύθμιση	Τιμή
1	Ώρα	Αλλαγή
2	Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5
3	Ήχοι Πλήκτρων	1 - Ηχητικό σήμα, 2 - Κλικ, 3 - Απενεργοποίηση ήχου
4	Ένταση Βομβητή	1 - 4
5	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
6	Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
7	Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468
8	Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος
9	Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Ναι / Όχι

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και υλικά για μικροκύματα

Για τα μικροκύματα, χρησιμοποιείτε μόνο τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και υλικά. Χρησιμοποιήστε τον ακόλουθο πίνακα για οδηγό.

Ελέγξτε τις προδιαγραφές του μαγειρικού σκεύους / υλικού πριν από τη χρήση.

Μαγειρικά σκεύη / Υλικό		 	 
Πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη χωρίς μεταλλικά εξαρτήματα, π.χ. γυαλί ανθεκτικό στη θερμότητα	✓	✓	✓
Μη πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη χωρίς διακόσμηση από ασήμι, χρυσό, πλατίνα ή άλλο μέταλλο	✓	x	x
Γυαλί και κεραμικό γυαλί από πυρίμαχο υλικό / υλικό ανθεκτικό στο ψύχος	✓	✓	✓
Κεραμικά και πήλινα κατάλληλα για φούρνο χωρίς τμήματα χαλαζία ή μετάλλου και σμάλτα που περιέχουν μέταλλα	✓	✓	✓
Κεραμικά, πορσελάνη και πήλινα μαγειρικά σκεύη χωρίς επιστρωμένο κάτω μέρος ή με μικρές οπές, π.χ. στις λαβές	x	x	x
Πλαστικά ανθεκτικά στη θερμότητα έως 200 °C	✓	✓	x
Χαρτόνι, χαρτί	✓	x	x
Πλαστική μεμβράνη	✓	x	x
Μεμβράνη μικροκυμάτων	✓	✓	x
Ψήσιμο πιάτων από μέταλλο, π.χ. εμαγιέ, χυτοσίδηρο	x	x	x
Φόρμες ψησίματος, μαύρη λάκα ή επικαλυμμένη σιλικόνη	x	x	x
Ταψί ψησίματος	x	x	x
Μεταλλική σχάρα	x	x	✓
Γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων	✓	✓	x
Μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, π.χ. ταψί ροδίσματος	x	✓	x

Επίλυση προβλημάτων

Εάν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα με τη συσκευή σας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Αντιμετώπιση προβλημάτων» στην πλήρη

έκδοση του Εγχειριδίου Χρήστη που διατίθεται στη διεύθυνση: www.ikea.com.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

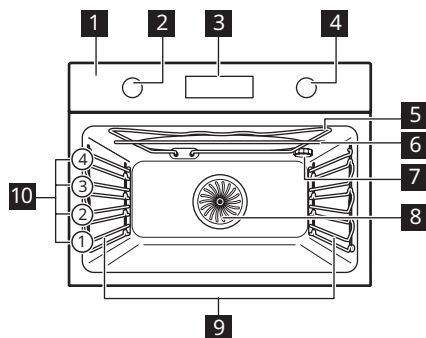
Διαστάσεις (εσωτερικές)	Πλάτος Υψος Βάθος	480 mm 217 mm 411 mm
Ωφέλιμος όγκος		43 l
Περιοχή για το ταψί ψησίματος		1438 cm ²
Πάνω αντίσταση		- W

Για να κάνετε λήψη της πλήρους έκδοσης, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.ikea.com

Κάτω αντίσταση	1000 W
Γκριλ	1900 W
Κυκλική αντίσταση	1650 W
Συνολική κατανάλωση	3000 W
Τάση	220 - 240 V
Συχνότητα	50 Hz
Αριθμός λειτουργιών	9

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

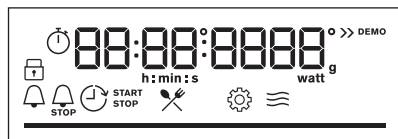
Vadības panelis

Vadības paneļa pārskats

Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu ierīci. Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.

	Nospiediet, lai iestatītu. Pulksteņa funkcijas.
	Nospiediet, lai iestatītu. Ātrā uzsilšana.
	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu cepeškrāsns lampu.
	Nospiediet, lai iestatītu. Mikroviļņu jauda.
OK	Nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.

Displeja indikatori








Displejs ar galvenajām funkcijām.

	Ierīce ir bloķēta.
	Ieejiet izvēlnē un atlasiet ikonu, kuru vēlaties atvērt. Gatavošanas palīgs.
	Ieejiet izvēlnē un atlasiet ikonu, kuru vēlaties atvērt: iestatījumi
	Mikroviļņu funkcija ir ieslēgta.
	Laika atgādinājums ir ieslēgts.
	Beigu laiks ir ieslēgts.
	Atliktais starts ir ieslēgts.
	Laika skaitīšana ir ieslēgta.
	Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.



Izmantošana ikdienā

Karsēšanas funkcijas




Standarta karsēšanas funkcijas

	Karsēšana ar ventilatoru: Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana
	Augš./Apakškarsēšana: Tradicionāla cepšana
	Picas funkcija: Picas cepšana
	Infratermiskā grilēšana: Gaļas cepšana, aprūnināšana
	Izvēlne: Izvēlnes atvēršana.

Mikroviļņu kombinētās funkcijas

	Grils + ventilators + MV: Lielu cepešu cepšana, sacepumu gatavošana
	Karsēšana ar ventilatoru + MV: Cepšana

Mikroviļņu funkcija

	Atkausēšana: Gaļas, zivju, kūku atkausēšana, jaudas diapazons: 100–200 W
	Uzsildīšana: Pusfabrikātu un smalku ēdienu uzkaršēšana, jaudas diapazons: 300–700 W
	Mikroviļņu krāsns: Uzkaršēšana, gatavošana, jaudas diapazons: 100–1000 W

Karsēšana ar ventilatoru, Augš./Apakškarsēšana: Iestatot temperatūru, kas mazāka par 80 °C lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas palīgs

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 mikroviļņu izmantošanu.
5	Grils + MV	Ēdienu ātrā pagatavošana un aprūnināšana. Funkcija ar mikroviļņu izmantošanu.

Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

1	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls
2	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts
3	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts
4	Steiks, vidēji izcepts
5	Liellopu gaļas cepetis / sautēts
6	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls GZT*
7	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts GZT*
8	Liellopu gaļas cepetis, labi izcepts GZT*
9	Fileja, pusjēla GZT*



10	Fileja, vidēji izcepta GZT*
11	Fileja, pilnībā izcepta GZT*
12	Tēļa gaļas cepetis
13	Cūkas kakla vai pleca cepetis
14	Plucināta cūkgaļa GZT*
15	Mugura, svaiga
16	Cūkgaļas ribiņas
17	Jēra kāja ar kaulu
18	Vesela vista
19	Vista, puse

20	Vistas krūtiņa
21	Vistas stilbiņi, svaigi
22	Pīle, vesela
23	Zoss krūtiņa
24	Gaļas rulete
25	Vesela zivs, grilēta
26	Zivs fileja
27	Siera kūka
28	Ābolu kūka
29	Ābolu tarte
30	Ābolu pīrāgs
31	Braunijs
32	Šokolādes mafini
33	Kēkss
34	Krāsni cepti kartupeļi
35	Daiviņas
36	Grilēti jauktie dārzeņi
37	Kroketes, saldētas
38	Kartupeļi, saldēti
39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausās pastas plāksnēm
40	Kartupeļu sacepums
41	Svaiga pica, plānā
42	Svaiga pica, biežā
43	Kišs

44	Bagete / čabata / baltmaize
45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē

* GZT — gatavošana zemā temperatūrā

Iestatījumu mainīšana

1.  — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.
2.  — atlasiet, lai ievadītu Iestatījumi. Nospiediet OK.
3. Pagrieziet pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Nospiediet OK.
4. Pielāgojiet vērtību. Nospiediet OK. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

Izvēlne: Iestatījumi




displejā redzams **0** un **skaitlis**, kas apzīmē iestatījumu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

	Iestatījums:	Vērtība
1	Diennakts laiks	Mainīt
2	Displeja spilgtums	1 - 5
3	Taustiņu skaņa	1 — pikstiens, 2 — klikšķis, 3 — skaņa izslēgta
4	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
5	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
6	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt
7	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
8	Programmatūras versija	Pārbaude
9	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

Mikroviļņiem piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli

Gatavošanai ar mikroviļņiem izmantojiet tikai piemērotus ēdienu 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 / sala izturīga materiāla	✓	✓	✓
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 maziem 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

Traucējummeklēšana

Ja jums rodas problēma ar jūsu ierīci, skatiet informāciju "Traucējummeklēšana" Lietotāja

instrukcijas pilnajā versijā, kas pieejama: www.ikea.com.

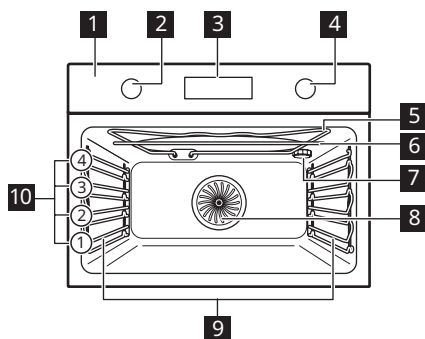
Tehniskie dati

Izmēri (iekšējie)	Platums Augstums Dzījums	480 mm 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

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 Ventiliatorius
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

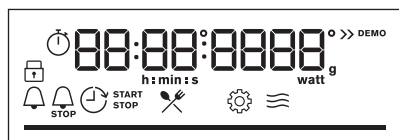
Valdymo skydelis

Valdymo skydelio apžvalga

Norėdami įjungti prietaisą pasirinkite kaitinimo funkciją. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.

	Paspauskite, kad nustatytumėte: Laikrodžio funkcijos.
	Paspauskite, kad nustatytumėte: Greitasis įkaitinimas.
	Paspauskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte orkaitės apšvietimą.
	Paspauskite, kad nustatytumėte: Mikrobangų galia.
OK	Paspauskite, kad patvirtintumėte programos pasirinkimą.

Valdymo skydelio indikatoriai








Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

	Prietaisas yra užrakintas.
	Eikite į meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Kepimo vadovas.
	Eikite į meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Nustatymai
	Įjungta mikrobangų funkcija.
	Laikmatis yra įjungtas.
	Pabaiga yra įjungta.
	Atidėtas paleidimas yra įjungtas.
	Laikmatis yra įjungtas.
	Pasiekus nustatytą temperatūrą juosta paraudonuoja.



Kasdienis naudojimas

Kaitinimo funkcijos

Standartinės kaitinimo funkcijos

	Karšto oro srautas: Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas
	Apatinis + viršutinis kaitinimas: Tradicinis kepimas
	Picos programa: Picos kepimas
	Terminis kepintuvas: Mėsos kepimas, skrudinimas
	Meniu: Įeiti į meniu.

Mikrobangų kombinuotosios funkcijos

	Grilis + ventiliatorius + mikrobangos: Didelių gabalų kepimas, apkepų ruošimas
	Karštas oras + mikrobangos: Kepimas

Mikrobangų funkcijos

	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

Karšto oro srautas, Apatinis + viršutinis kaitinimas: Kai nustatysite žemesnę kaip 80 °C temperatūrą, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek.

Kepimo vadovas

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 sūtinukams).
4	Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	Maisto kepimas ir skrudinimas vienoje lentynos padėtyje. Funkcija su MB galios didinimu.
5	Grilis + mikrobangos	Maistui kepti ir skrudinti per trumpą laiką. Funkcija su MB galios didinimu.

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

1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas
2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas
3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas
4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas
5	Jautienos kepsnys / troškiny
6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas LTC*
7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas LTC*
8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas LTC*
9	Filė, lengvai iškepta LTC*

10	Filė, vidutiniškai iškepta LTC*
11	Filė, gerai iškepta LTC*
12	Veršienos kepsnys
13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys
14	Plėšytos kiaulienos LTC*
15	Nugarinė, šviežia
16	Šonkauliukai
17	Ėrienos koja su kaulu
18	Visas viščiukas
19	Viščiukas, pusė

20	Viščiuko krūtinėlė
21	Viščiukų šlaunelės, atvės.
22	Visa antis
23	Žąsis, krūtinėlė
24	Mėsos vyniotinis
25	Žuvis, kepta ant grot.
26	Žuvies filė
27	Sūrio pyragas
28	Obuolių pyragas
29	Obuolių tortas
30	Obuolių pyragas
31	Šokoladiniai sausainėliai
32	Šokoladiniai keksiukai
33	Pyragas su priedais
34	Keptos bulvės
35	Keptos bulvytės
36	Ant grilio keptos daržovės
37	Šaldyti krocketai
38	Šaldytos bulvytės
39	Mėsos / daržovių lazanija iš nevirtų makaronų lakštų
40	Bulvių plokštainis
41	Šviežia pica, plona
42	Šviežia pica, stora
43	Pyragas „Quiche“

44	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona
45	Viso grūdo / juoda duona su priedais

LTC* – kepimas žemoje temperatūroje (lėtas kepimas)

Nustatymų keitimas

- ☰ – pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.
- ⚙️ – pasirinkite, kad atvertumėte Nustatymai. Paspauskite OK.
- Sukdami rankenėlę pasirinkite nustatymą. Paspauskite OK.
- Pakoreguokite reikšmę. Paspauskite OK. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

Meniu: Nustatymai






Ekrane rodomas **0** ir nustatymo numeris, kurį rasite lentelėje.

	Nustatymai	Reikšmė
1	Paros laikas	Pakeisti
2	Ekrano ryškumas	1 - 5
3	Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas
4	Ispėjamo signalo garsas	1 - 4
5	Laikmatis	Ijungta / išjungta
6	Orkaitės apšvietimas	Ijungta / išjungta
7	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
8	Programinės įrangos versija	Tikrinti
9	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

Tinkami mikrobangų krosnei 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 padošimų	✓	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
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
Prikaistuvis mikrobangų krosnei, pvz., skrudinimo indas	x	✓	x

Trikčių diagnostika

Kilus nesklandumams perskaitykite naudojimo instrukcijos skyrių „Trikčių šalinimas“; instrukciją rasite: www.ikea.com.

Techniniai duomenys

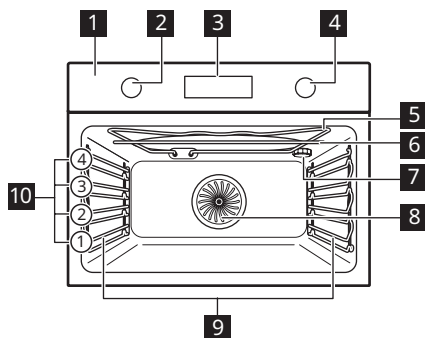
Matmenys (vidiniai)	Plotis Aukštis Gylis	480 mm 217 mm 411 mm
Panaudojami tūriai	43 l	
Kepimo padėklo sritis	1438 cm ²	
Viršutinis šildymo elementas	- W	
Apatinis šildymo elementas	1000 W	

Jei norite atsisiųsti visą versiją, apsilankykite www.ikea.com

Grilis	1900 W
Žiedas	1650 W
Bendras vertinimas	3000 W
Įtampa	220 - 240 V
Dažnis	50 Hz
Funkcijų skaičius	9

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

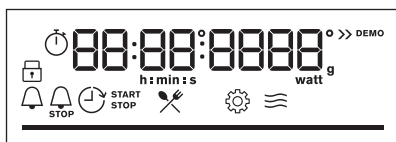
Panel sterowania

Widok panelu sterowania

Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć urządzenie. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

	Nacisnąć, aby ustawić: Funkcje zegara.
	Nacisnąć, aby ustawić: Szybkie nagrzewanie
	Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
	Nacisnąć, aby ustawić: Moc mikrofal
OK	Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

Wskaźniki na wyświetlaczu








Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

	Urządzenie jest zablokowane.
	Wejść do menu i wybrać ikonę, aby otworzyć: Gotowanie wspomagane.
	Wejść do menu i wybrać ikonę, aby otworzyć: Ustawienia
	Funkcja kuchenki mikrofalowej jest włączona.
	Minutnik jest wł.
	Koniec jest wł.
	Opóźnienie jest wł.
	Stoper jest wł.
	Pasek jest w pełni czerwony, gdy urządzenie osiągnie ustaloną temperaturę.



Codzienna eksploatacja

Funkcje pieczenia

Standardowe funkcje pieczenia

	Termoobieg: Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie
	Górna/dolna grzałka: Tradycyjne pieczenie
	Funkcja Pizza: Pieczenie pizzy
	Turbo grill: Pieczenie mięsa, przyrumienianie
	Menu: Przejście do menu.

Funkcje kombi kuchenki mikrofalowej

	Grill + termoobieg + mikrofałe: Pieczenie dużych kawałków, przygotowywanie zapiekank
	Termoobieg + mikrofałe: Pieczenie

Funkcje kuchenki mikrofalowej

	Rozmrażanie: Rozmrażanie mięsa, ryb, ciast, zakres mocy: 100 - 200 W
	Odgrzewanie: Podgrzewanie dań gotowych i delikatnych, zakres mocy: 300 - 700 W
	Mikrofałe: Podgrzewanie, gotowanie, zakres mocy: 100 - 1000 W

Termoobieg, Górna/dolna grzałka: Po ustawieniu temperatury poniżej 80°C oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Gotowanie wspomagane

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 + mikrofałe	Pieczenie i przypiekanie potraw na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofała.
5	Grill + mikrofałe	Do szybkiego pieczenia i przyrumieniania potraw. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofała.

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

1	Pieczeń wołowa, krwista
2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona
3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona
4	Stek, średnio wypieczony
5	Wołowina pieczona/duszona
6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona PNT*
7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona PNT*
8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona PNT*

9	Filet, lekko wypieczony PNT*
10	Filet, średnio wypieczony PNT*
11	Filet, dobrze wypieczony PNT*
12	Pieczeń cielęca
13	Karczek wieprzowy lub łopatka
14	Szarpana wieprzowina PNT*
15	Schab, świeży
16	Żeberka
17	Udziec jagnięcy z kością

18	Cały kurczak
19	Połówki kurczaka
20	Pierś kurczaka
21	Udka kurczaka, świeże
22	Kaczka, cała
23	Gęś, pierś
24	Pieczeń mięsna
25	Cała ryba, grillowana
26	Filet rybny
27	Sernik
28	Szarlotka
29	Tarta jabłkowa
30	Szarlotka
31	Brownie
32	Babeczki czekoladowe
33	Ciasto bochenkowe
34	Pieczone ziemniaki
35	Ćwiartki
36	Grillowane mieszane warzywa
37	Krokiety, mrożone
38	Pommes, mrożone
39	Mięsna / warzywna lasagna z suszonym makaronem w płatach
40	Zapiekanka ziemniaczana
41	Pizza świeża, cienka
42	Pizza świeża, gruba

43	Quiche
44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb
45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie do chleba

*PNT – pieczenie w niskiej temperaturze

Zmiana ustawień

- ☰ - wybrać, aby wejść do Menu.
- ⚙️ - wybrać, aby wejść do Ustawienia.
Nacisnąć OK.
- Obrócić pokrętko, aby wybrać ustawienie.
Nacisnąć przycisk OK.
- Dostosować wartość. Nacisnąć przycisk OK.

Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Menu: Ustawienia




Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **0** oraz **numer** ustawienia, które można sprawdzić w tabeli.

	Ustawienie	Wartość
1	Aktualna godzina	Zmień
2	Jasność wyświetlacza	1 - 5
3	Dźwięki przycisków	1 - Sygnał, 2 - Klik, 3 - Dźwięk wył.
4	Głośność sygnału	1 - 4
5	Stoper	Wł. / Wył.
6	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
7	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468
8	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
9	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

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	✓	✓	✓
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 niepowlekany dno lub z małymi otworami np. w uchwytach	x	x	x
Tworzywo sztuczne odporne na 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
Blacha do pieczenia ciasta	x	x	x
Ruszt	x	x	✓
Szklana dolna płyta kucharki mikrofalowej	✓	✓	x
Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych, np. talerz Crisp	x	✓	x

Rozwiązywanie problemów

Jeśli wystąpi problem z urządzeniem należy zapoznać się z rozdziałem „Rozwiązywanie

problemów” w pełnej wersji instrukcji obsługi dostępnej na stronie: www.ikea.com.

Dane techniczne

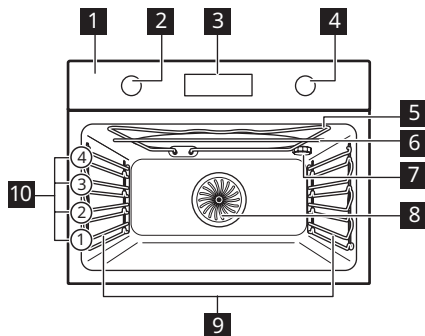
Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	480 mm 217 mm 411 mm
Pojemności użytkowe	43 l	
Obszar blachy do pieczenia ciasta	1438 cm ²	
Górna grzałka	- W	

Aby pobrać pełną wersję, zapraszamy na witrynę internetową www.ikea.com

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

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

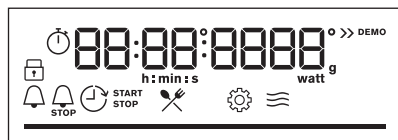
Ovládací panel

Prehľad ovládacieho panela

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

	Stlačením nastavíte: Časové funkcie.
	Stlačením nastavíte: Rýchle zohrievanie.
	Stlačením zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.
	Stlačením nastavíte: Výkon mikrovlnnej rúry.
OK	Stlačením potvrdíte výber.

Ukazovatele na displeji








Displej s kľúčovými funkciami.

	Spotrebič je zablokovaný.
	Prejdite do ponuky a vyberte ikonu na otvorenie: Sprievodca pečením.
	Prejdite do ponuky a vyberte ikonu na otvorenie: Nastavenia
	Funkcia mikrovlnnej rúry je zapnutá.
	Časomer je zapnutý.
	Koniec je zapnutý.
	Odklad nastavenia času je zapnutý.
	Časovač je zapnutý.
	Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, čiarový ukazovateľ bude úplne červený.



Každodenné používanie

Funkcie ohrevu




Štandardné funkcie ohrevu

	Teplotvzdušné Pečenie: Rovnomerné pečenie, jemnosť, sušenie
	Tradičné pečenie: Tradičné pečenie
	Pizza: Pečenie pizze
	Turbo gril: Pečenie mäsa, zapekanie
	Ponuka: Vstup do ponuky.

Kombinované funkcie mikrovlnnej rúry

	Gril + Ventilátor + Mikrovlny: Pečenie veľkých kusov, gratinovanie
	Skutočné teplotvzdušné pečenie + Mikrovlny: Pečenie

Funkcie mikrovlnnej rúry

	Rozmrazovanie: Rozmrazovanie mäsa, rýb, koláčov, rozsah výkonu: 100 – 200 W
	Zohrievanie: Ohrev vopred pripravených a drobných pokrmov, rozsah výkonu: 300 – 700 W
	Mikrovlnná rúra: Zohrievanie, varenie, rozsah výkonu: 100 – 1 000 W

Teplotvzdušné Pečenie, Tradičné pečenie: Keď nastavíte teplotu pod 80 °C, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Sprievodca pečením

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 hranolčiek, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
4	Konvenčné pečenie + Mikrovlny	Pečenie a opekanie pokrmov na jednej úrovni roštu. Funkcia s podporou MW.
5	Gril + Mikrovlny	Na rýchlu prípravu jedla a zapekanie. Funkcia s podporou MW.

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

1	Pečené hovädzie, neprepečené
2	Hovädzie pečené, stredne prepečené
3	Hovädzie pečené, prepečené
4	Steak, stredne prepečený
5	Hovädzie pečené/dusené
6	Hovädzie pečené, neprepečené LTC*
7	Hovädzie pečené, stredne prepečené LTC*
8	Hovädzie pečené, prepečené LTC*
9	Fileta, neprepečená LTC*



10	Fileta, stredne prepečená LTC*
11	Fileta, dobre prepečená LTC*
12	Pečené teľacie
13	Pečená bravčová krkovička alebo plece
14	Trhané pečené bravčové LTC*
15	Čerstvé karé
16	Rebierka
17	Jahňacie stehno s kostami
18	Celé kurča
19	Polovička kurčata

20	Kuracie prsia
21	Kuracie stehná, čerstvé
22	Celá kačka
23	Hus, prsia
24	Sekaná
25	Celá ryba, grilovaná
26	Rybie filé
27	Tvarohový koláč cheesecake
28	Jablkový koláč
29	Jablková torta
30	Jablkový koláč
31	Brownies - čok. sušienky
32	Čokoládové muffiny
33	Bochníkový koláč
34	Pečené zemiaky
35	Americké zemiaky
36	Grilovaná miešaná zelenina
37	Krokety, mrazené
38	Hranolčeky, mrazené
39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými rezancami
40	Zapečené zemiaky
41	Čerstvá pizza, tenká
42	Čerstvá pizza, hrubá
43	Slaný koláč

44	Bageta/ciabatta/biely chlieb
45	Celozrnný/ražný/tmavý celozrnný chlieb vo forme na bochník

*LTC – pečenie pri nízkej teplote (Low Temperature Cooking)

Zmena nastavení

-  – po výbere sa zobrazí Ponuka.
-  – po výbere sa zobrazí ponuka Nastavenia. Stlačte **OK**.
- Ak chcete nastavenie vybrať, otočte ovládač. Stlačte tlačidlo **OK**.
- Upravte hodnotu. Stlačte tlačidlo **OK**. Ak chcete, aby sa Ponuka opustila, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.

Ponuka: Nastavenia






Na displeji sa zobrazí **0** a **číslo** nastavenia, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

	Nastavenie	Hodnota
1	Presný čas	Zmeniť
2	Jas displeja	1 - 5
3	Tóny tlačidiel	1 – pípnutie, 2 – kliknutie, 3 – vypnutie zvuku
4	Hlasitosť zvuku	1 - 4
5	Časovač	Zap./Vyp.
6	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
7	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
8	Verzia softvéru	Kontrola
9	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

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
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. zapekací pekáč	x	✓	x

Riešenie problémov

Ak sa vyskytne problém so spotrebičom, pozrite si kapitolu „Riešenie problémov“ v

plnej verzii návodu na používanie, ktorý je k dispozícii na: www.ikea.com.

Technické údaje

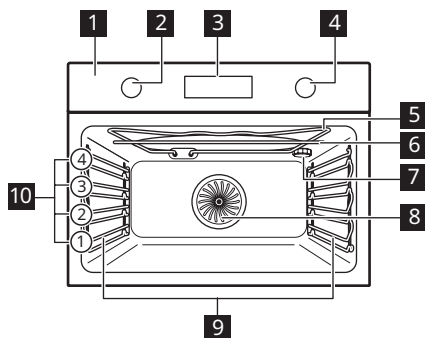
Rozmery (vnútorné)	Šírka Výška Hĺbka	480 mm 217 mm 411 mm
Použiteľné objemy	43 l	
Oblasť plechu na pečenie	1438 cm ²	
Horný ohrevný článok	- W	
Dolný ohrevný článok	1000 W	

Ak si chcete stiahnuť úplnú verziu, prejdite na www.ikea.com

Gril	1900 W
Kruhové ohrevné teleso	1650 W
Celkový príkon	3000 W
Napätie	220 - 240 V
Frekvencia	50 Hz
Počet funkcií	9

Produktbeskrivning

Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Inställningsratt
- 5 Värmeelement
- 6 Mikrovågsgenerator
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnstegar, borttagbara
- 10 Hyllplaceringar

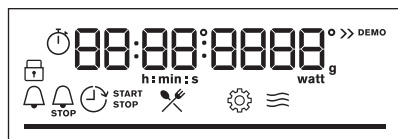
Kontrollpanelen

Översikt av kontrollpanelen

Välj en tillagningsfunktion för att slå på produkten. Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.

	Tryck för att ställa in: Klockfunktioner.
	Tryck för att ställa in: Snabbuppvärmning
	Tryck på för att slå på eller för att stänga av ugnslampan.
	Tryck för att ställa in: Mikrovågseffekt
OK	Tryck på för att bekräfta valet.

Indikeringar på displayen








Display med inställda knappfunktioner.

	Produkten är låst.
	Öppna menyn och välj ikonen för att öppna: Assisterad matlagning.
	Öppna menyn och välj ikonen för att öppna: Inställningar
	Mikrovågsfunktionen är påslagen.
	Signalur är påslagen.
	Sluttid är påslagen.
	Tidsfördröjning är påslagen.
	Upptimer är påslagen.
	Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.



Daglig användning

Tillagningsfunktioner

Standardtillagningsfunktioner

	Varmluft: Jämn bakning, mörhet, torkning
	Över-/undervärme: Traditionell bakning
	Pizza/Paj: Pizza
	Varmluftsgrillning: Steka och bryna kött
	Meny: För att öppna menyn.

Mikrovågsugnens kombifunktioner

	Grill + Fläkt + Mikro: Steka större stycken och göra gratänger
	Varmluft + mikro: Bakning

Mikrovågsugnens funktioner

	Uppptining: Effektområde för upptining av kött, fisk eller kakor: 100–200 W
	Återuppvärmning: Effektområde för uppvärmning av färdiglagade rätter och känslig mat: 300–700 W
	Mikrovågsugn: Effektområde för uppvärmning och tillagning: 100–1 000 W

Varmluft, Över-/undervärme: När du ställer in temperaturen under 80 °C släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

Assisterad matlagning

Displayen visar **F** och ett **antal** funktioner som du kan kontrollera i tabellen.

	Tillagningsfunktion	Användning
1	Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
2	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
3	Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och värrullar) med en krispig effekt.
4	Över-/undervärme + Mikro	Baka och grilla på en ugnsnivå. Funktion med mikrovågsförstärkning.
5	Grill + Mikro	För att laga mat på kort tid och för bryning. Funktion med mikrovågsförstärkning.

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

1	Rostbiff, röd
2	Rostbiff, medium
3	Rostbiff, välstekt
4	Stek, medium
5	Rostbiff/bräserad
6	Rostbiff, röd LTT*
7	Rostbiff, medium LTT*
8	Rostbiff, välstekt LTT*
9	Filé, röd LTT*

10	Filé, medium LTT*
11	Filé, genomstekt LTT*
12	Kalvstek
13	Fläskstek, hals eller bog
14	Pulled pork LTT*
15	Karré, färsk
16	Revbensspjäll
17	Lammfiol med ben
18	Hel kyckling
19	Halv kyckling

20	Kycklingbröst
21	Kycklinglår, färska
22	Hel anka
23	Gås, bröst
24	Köttfärslimpa
25	Hel fisk grillad
26	Fiskfilé
27	Cheesecake
28	Äppelkaka
29	Äppelpaj
30	Äppelpaj
31	Brownies
32	Chokladmuffins
33	Limpkaka
34	Bakad potatis
35	Klyftor
36	Grillade grönsaker
37	Croquettes, frysta
38	Pommes frites, frysta
39	Kött / grönsakslasagne med torra plattor
40	Potatisgratäng
41	Färsk pizza, tunn
42	Färsk pizza, tunn

43	Quiche
44	Baguette/ciabatta/ljust bröd
45	Blandkorn/rågbröd/mörkt blandkornsbröd i form

*LTT - Lågtemperaturlagning

Ändra inställningar

- ☰ - välj för att ange Meny.
- ⚙ - välj för att ange Inställningar. Tryck på OK.
- Vrid vredet för att välja inställning. Tryck på OK.
- Justera värdet. Tryck på OK. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Meny: Inställningar




Displayen visar **0** och ett **antal** inställningar som du kan kontrollera i tabellen.

	Inställning	Värde
1	Klockslog	Ändra
2	Ljusstyrka i display	1 - 5
3	Knappljud	1 - Ljudsignal, 2 - Klick, 3 - Ljud av
4	Ljudvolym knappar	1 - 4
5	Upptimer	På/Av
6	Belysning	På/Av
7	Demoläge	Aktiveringskod: 2 468
8	Programversion	Kontrollera
9	Återställ alla inställningar	Ja/Nej

Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

För mikrovågsugnen får man endast använda lämpliga kärl och material. Se tabellen nedan som referens.

Kontrollera kokkärl/materialspecifikationerna före användning.

Kokkärl/material			
Ugnsfast glas och porslin utan metalldelar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra metaller	✓	x	x
Glas och vitrokeramik av ugnsfast/fryståligt material	✓	✓	✓
Ugnsfast keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	✓
Keramik, porslin och lergods med oglaserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	x	x	x
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	x
Kartong, papper	✓	x	x
Plastfolie	✓	x	x
Plastfolie till mikrovågsugn	✓	✓	x
Stekkärl av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	x	x	x
Bakformar, svartlack eller silikonbelagd	x	x	x
Bakplåt	x	x	x
Galler	x	x	✓
Glasplatta i mikrovågsugns botten	✓	✓	x
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. krisplatta	x	✓	x

Felsökning

Om du stöter på ett problem med din produkt, se kapitlet "Felsökning" i den fullständiga versionen av

användarhandboken som finns på: www.ikea.com.

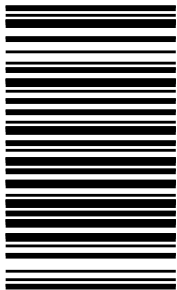
Tekniska data

Mått (invändigt)	Bredd Höjd Djup	480 mm 217 mm 411 mm
Användbara volymer	43 l	
Område på bakplåten	1438 cm ²	
Värmeelement för övervärme	- W	
Värmeelement för undervärme	1000 W	
GRILL	1900 W	
Ring	1650 W	
Totalmärkning	3000 W	

Märkspänning	220 - 240 V
Frekvens	50 Hz
Antal funktioner	9



867371983-A-462022



© Inter IKEA Systems B.V. 2022

21552

AA - 2350202-1