

VÄRMA

PL

TR

RU

SK



Design and Quality
IKEA of Sweden

POLSKI	4
TÜRKÇE	23
РУССКИЙ	39
SLOVENSKY	58

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Co zrobić, gdy ...	17
Opis urządzenia	6	Dane techniczne	18
Panel sterowania	8	Ochrona środowiska	19
Codzienna eksploatacja	8	Gwarancja IKEA	20
Konserwacja i czyszczenie	16		

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Prosimy o uważne przeczytanie i zachowanie na przyszłość.

Nie należy podgrzewać ani stosować palnych materiałów wewnątrz lub w pobliżu kuchenki.

Opary mogą spowodować zagrożenie pożarem lub wybuch.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów lub innych palnych materiałów.

Może to spowodować pożar.

JESLI MATERIAŁ WEWNĄTRZ NA ZEWNĄTRZ KUCHENKI BĘDZIE ISKRZYŁ LUB POJAWI SIĘ DYM należy zamknąć drzwi kuchenki i wyłączyć ją. Należy odłączyć przewód zasilający lub odciąć zasilanie w panelu bezpieczników lub wyłącznika obwodu.

Nie należy gotować żywności zbyt długo. Może to spowodować pożar.

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

Nie należy stosować środków chemicznych lub oparów powodujących korozję. Zakupiona kuchenka została zaprojektowana specjalnie do podgrzewania i gotowania żywności. Nie jest ona przeznaczona do zastosowań przemysłowych ani laboratoryjnych.

Nie wieszac ani nie kłaść ciężkich przedmiotów na

drzwiach, gdyż może to spowodować uszkodzenie mechanizmu otwierania i zawiasów piekarnika.

Nie należy wieszac żadnych przedmiotów na klamce drzwi.

TO URZĄDZENIE MOŻE BYĆ UŻYWANE PRZEZ DZIECI W wieku od 8 lat oraz przez osoby o zmniejszonej sprawności fizycznej, czuciowej lub mentalnej albo przy braku doświadczenia i wiedzy, jeśli będą one pod nadzorem lub udzielone zostaną im instrukcje dotyczące używania urządzenia w bezpieczny sposób oraz, jeśli zrozumieją możliwe niebezpieczeństwa.

Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są w wieku powyżej 8 lat i są pod nadzorem. Ze względu na generowanie wysokich temperatur, podczas używania innych źródeł ciepła (jeśli są do stępane), oddzielnego lub w połączeniu z kuchenkami mikrofalowym, dzieci powinny być pod nadzorem.

Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub

mentalnych bez nadzoru osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Należy dopilnować, aby urządzenie nie było przedmiotem zabaw dzieci.

! OSTRZEŻENIE! Dostępne elementy mocno się nagrzewają podczas pracy urządzenia. Małe dzieci nie powinny przebywać w jego pobliżu.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania czegokolwiek w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Powoduje to wzrost ciśnienia w ich wnętrzu i może być przyczyną uszkodzenia lub rozerwania pojemnika. Należy regularnie kontrolować uszczelki drzwiowe i strefy w ich pobliżu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń należy zaprzestać korzystania z kuchenki, aż do czasu naprawy przez wykwalifikowanego technika serwisu.

! OSTRZEŻENIE! Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do zabudowy w meblach IKEA.

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

i WAŻNE: Jajka: Nie używać kuchenki mikrofalowej do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez, gdyż mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.

Urządzeniem nie można sterować przy pomocy zewnętrznego timera ani oddzielnych pilotów. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę należy ze względów bezpieczeństwa zlecić przedstawicielowi producenta, serwisowi technicznemu lub innej wykwalifikowanej osobie.

Ważne środki ostrożności

Informacje ogólne

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego!

Nie używać urządzenia bez żywności w środku. Taka eksploatacja urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.

Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych w kuchence. Zablokowanie otworów wlotowych lub wylotowych powietrza może spowodować uszkodzenie kuchenki i niezadowalające rezultaty gotowania.

Podczas ćwiczeń obsługi kuchenki należy umieścić w niej szklankę z wodą. Woda pochłania energię mikrofal i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu. Urządzenia nie należy pozostawiać ani używać na zewnątrz.

Nie korzystać z urządzenia w pobliżu zlewu kuchennego, w wilgotnych piwnicach, w pobliżu basenu ani w podobnych miejscach. Komory kuchenki nie należy wykorzystywać jako szafki. Należy usunąć metalowe wiązania torebek papierowych lub plastikowych, zanim zostaną włożone do kuchenki.

Smażenie na oleju

Kuchenki mikrofalowej nie należy używać do smażenia na oleju, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie jego temperatury. Należy używać rękawic lub ochraniaczy, aby zapobiec poparzeniom podczas dotykania pojemników, części kuchenki i naczyń.

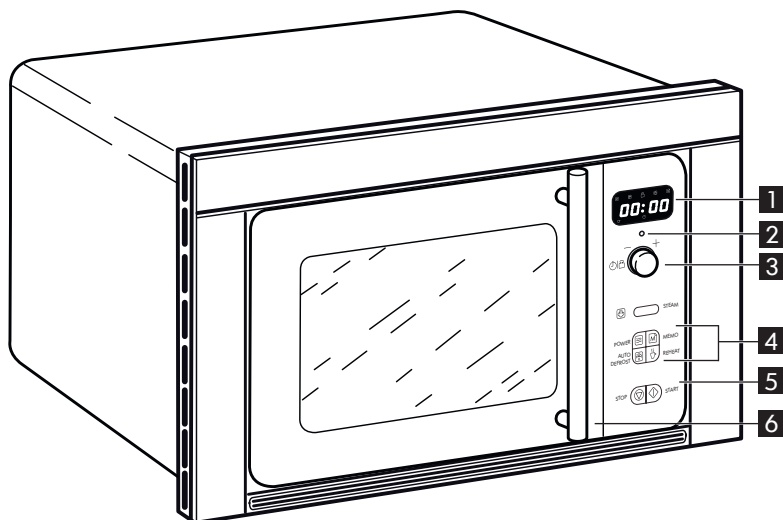
Płyny

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

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

Po podgrzaniu potraw dla dzieci w słoiczku lub płynów w butelce dla niemowląt należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Zapewni to równomierne rozprzowanie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń. Przed podgrzaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek!

Opis urządzenia

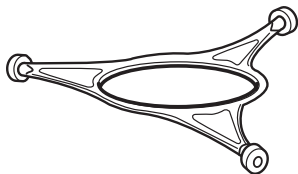


- 1** Wyświetlacz
- 2** Przycisk Zegar
- 3** Pokrętko regulacyjne

- 4** Funkcje
- 5** Przycisk Stop/Start
- 6** Drzwi

Akcesoria

Podstawka pod talerz obrotowy



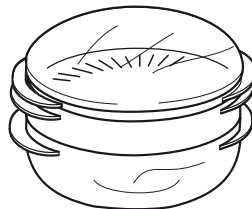
1x

Szklany talerz obrotowy



1x

Naczynie do gotowania na parze



1x

Informacje ogólne

Na rynku dostępnych jest wiele różnorodnych akcesoriów. Przed ich zakupem należy upewnić się, czy nadają się do kuchenek mikrofalowych. Przed użyciem naczyń/przyborów, należy upewnić się, czy są one odporne na działanie wysokich temperatur i przepuszczają mikrofałe. Po włożeniu żywności i akcesoriów do kuchenki mikrofalowej należy sprawdzić, czy nie stykają się z powierzchniami wewnętrznymi kuchenki. Jest to szczególnie ważne w przypadku sprzętów wykonanych z metalu lub zawierających elementy metalowe.

Jeśli przybory zawierające metal zetkną się z wewnętrzną ścianką pracującej kuchenki, może dojść do iskrzenia i, w efekcie, uszkodzenia kuchenki. Przed włączeniem kuchenki należy zawsze upewnić się, że talerz obrotowy może się swobodnie obracać.

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

Podstawka pod talerz obrotowy

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

Zainstalować podstawkę pod talerz obrotowy wewnątrz kuchenki.

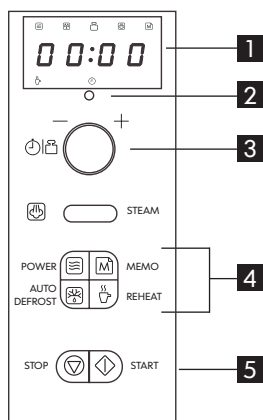
Szklany talerz obrotowy

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

Naczynie do gotowania na parze

Do gotowania produktów takich jak ryby, warzywa i ziemniaki należy stosować naczynie do gotowania na parze z filtrem siatkowym. Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.

Pulpit sterujący



- 1 Wyświetlacz
- 2 Przycisk Zegar
- 3 Pokrętko regulacji +/-
- 4 Przycisk Select
- 5 Przycisk Start

Codzienna eksploatacja

Zabezpieczenie przed uruchomieniem / blokada klawiszy

Zabezpieczenie przed uruchomieniem aktywuje się automatycznie po upływie jednej minuty od chwili, kiedy kuchenka znajdzie się w „trybie czuwania”. (Kuchenka znajduje się w trybie czuwania, gdy na wyświetlaczu widoczny jest zegar 24-godzinny lub gdy wyświetlacz jest wygaszony, jeżeli zegar nie został ustawiony). Aby zwolnić blokadę, konieczne jest otwarcie i zamknięcie drzwi, np. w celu włożenia potrawy do środka. W przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się napis „DOOR” (DRZWI).

Przerywanie lub zatrzymywanie gotowania Wstrzymanie procesu gotowania:

Gotowanie można wstrzymać otwierając drzwi, aby sprawdzić, odwrócić lub wymieszać potrawę. Ustawienia kuchenki są zachowywane w pamięci przez 10 minut.

Przerwanie procesu gotowania:

Wyjąć potrawę, zamknąć drzwi i nacisnąć przycisk STOP.

Aby kontynuować gotowanie, należy:

Należy zamknąć drzwi i jeden raz nacisnąć przycisk Start. Gotowanie będzie kontynuowane

od momentu wstrzymania.

Dwukrotne naciśnięcie tego przycisku zwiększa czas gotowania o 30 sekund.

Przez 10 minut w odstępach co minutę sygnał dźwiękowy kuchenki będzie informował, że gotowanie zostało zakończone.

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

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

Minutnik

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

1. Nacisnąć przycisk Zegar
2. Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić żądany czas gotowania.
3. Nacisnąć przycisk Start.

Migające średniki oznaczają pracę minutnika.

Gdy minutnik zakończy odliczanie, rozlegnie się sygnał akustyczny.

Jedno naciśnięcie przycisku zegara wyświetli

czas, jaki pozostał do odliczenia na minutniku. Wyświetlanie trwa 3 sekundy, po czym następuje powrót do wyświetlania czasu gotowania (jeśli gotowanie właśnie trwa). Aby zatrzymać minutnik, gdy działa on niezależnie od innej funkcji, należy przywołać jego funkcję przyciskiem Zegar, a następnie zatrzymać go przyciskiem Stop.

Zegar

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

1. Naciśnąć i przytrzymać (przez 3 sekundy) przycisk Zegar, aż zacznie migać cyfry z lewej strony (godziny).
2. Obracać pokrętkę regulacyjną w celu ustawienia godziny.
3. Ponownie naciśnąć przycisk Zegar. (Migają dwie prawe cyfry (minuty)).
4. Obrócić pokrętkę regulacji, aby ustawić minutę.
5. Ponownie naciśnąć przycisk Zegar. Zegar jest nastawiony i uruchomiony. Aby wyłączyć wyświetlanie zegara po jego ustawieniu, wystarczy ponownie naciśnąć przycisk Zegar, przytrzymać przez 3 sekundy, a następnie naciśnąć przycisk Stop. Aby przywrócić wyświetlanie zegara, należy postępować zgodnie z procedurą podaną powyżej.

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

Gotowanie i odgrzewanie za pomocą mikrofal

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

1. Naciśnąć przycisk Power (Moc) w celu ustawienia mocy.
2. Przekręcić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić żądany czas gotowania.
3. Naciśnąć przycisk Start.

Po rozpoczęciu procesu gotowania (pieczenia): Można łatwo zwiększać czas gotowania o kolejne 30-sekundowe okresy naciskając przycisk Start. Każde naciśnięcie zwiększa czas gotowania o 30 sekund.

Obracając pokrętkę regulacji można również wydłużyć lub skrócić czas.

Naciskając przycisk Select, można przełączać między czasem gotowania a poziomem mocy. Oba ustawienia można zmienić podczas gotowania przez przekręcenie pokrętki regulacji po dokonaniu wyboru.

Poziom mocy

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

Jet Start

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

1. Naciśnąć przycisk Start.

Funkcja ta uruchamia się automatycznie z pełną mocą mikrofal oraz czasem gotowania ustawionym na 30 sekund. Każde dodatkowe

naciśnięcie zwiększa czas o kolejne 30 sekund. Po uruchomieniu funkcji, obracając pokrętkę w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara można wydłużyć lub skrócić czas.

Rozmrażanie w trybie ręcznym

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

Należy regularnie sprawdzać potrawę.

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

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

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

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

Duże kawałki należy odwracać w połowie procesu rozmrażania.

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

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

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

Auto Defrost

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

1. Naciskać przycisk AUTO Defrost kilkakrotnie, aby wybrać rodzaj potrawy (patrz ramka wewnętrzna).
2. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić wagę.
3. Nacisnąć przycisk Start.

Niektóre klasy produktów żywnościowych wymagają obrócenia w czasie rozmrażania. W takim przypadku, kuchenka zatrzyma się i pojawi się informacja o konieczności dokonania wymaganej czynności.

Jeśli w czasie 2 minut drzwi urządzenia nie zostaną otwarte, kuchenka wznowi rozmrażanie. W takim przypadku wyniki gotowania mogą być niewystarczające

- Otworzyć drzwi.
- Wykonać wymaganą czynność.
- Zamknąć drzwi i ponownie uruchomić urządzenie przyciskiem Start.

Funkcja ta wymaga podania wagi netto potrawy.

Potrawy mrożone:

Jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana: Należy postępować zgodnie z instrukcją „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”, a do rozmrażania ustawić moc 160 W.

Potrawy mrożone:

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

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

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

Pamięć

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

Funkcja Pamięć pozwala na zachowanie wszystkich wyświetlanych ustawień.

Korzystanie z zapisanych ustawień:

1. Nacisnąć przycisk Memo.
2. Nacisnąć przycisk Start.

Zapisywanie ustawienia w pamięci:

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

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

Reheat

Funkcja Reheat pozwala na łatwe i szybkie podgrzanie od 1 do 4 kubków napoju.

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

Steam

Funkcja służy do przygotowywania potraw takich jak warzywa i ryby.

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

1. Naciskać kilkakrotnie przycisk Steam, aby wybrać rodzaj potrawy. (Patrz tabela)
2. Przekręcić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić wagę żywności.
3. Nacisnąć przycisk Start.

Umieścić potrawę na siatce do gotowania na parze. Wlać 100 ml (1 dl) wody do dolnej części naczynia do gotowania na parze. Przykryć pokrywką.

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

Zabrania się używania go z jakiegokolwiek inną funkcją.

Użycie naczynia do gotowania na parze z inną funkcją może spowodować jego uszkodzenie. Przed uruchomieniem kuchenki należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.

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

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

Tabele pieczenia

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

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

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

Niektóre produkty są pokryte skórą lub błoną, np. ziemniaki, jabłka i żółtka jajek.

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

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

Mieszanie i obracanie potrawy to sposoby stosowane zarówno podczas gotowania tradycyjnego, jak i w kuchence mikrofalowej.

Służą one szybkiemu rozprowadzeniu ciepła ku środkowi potrawy i uniknięciu rozgotowania na brzegach.

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

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

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

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

Tabele podgrzewania

Podobnie jak podczas gotowania tradycyjnego, potrawa podgrzewana w kuchence mikrofalowej musi być doprowadzona do wrzenia.

Najlepsze rezultaty uzyskamy, gdy grubsze kawałki umieścimy na brzegu talerza zaś cieńsze na jego środku. Ułożyć cienkie plastry mięsa jedno na drugim lub poprzepłatać je wzajemnie. Grubsze plastry, np. pieczeń i kielbaski, powinny być ułożone blisko siebie. Podczas podgrzewania wywarów lub sosów najlepiej je raz zamieszać, aby równomiernie rozprzecznić ciepło.

Gotowanie pod przykryciem pomaga w

zatrzymaniu wilgoci w potrawie, zmniejsza rozpryskiwanie i skraca czas podgrzewania.

Podczas podgrzewania zamrożonej żywności porcjowanej należy stosować się do instrukcji producenta podanych na opakowaniu.

Potrawy, których nie daje się mieszać, np. zapiekanki, najlepiej jest rozgrzewać przy mocy 400-600 W.

Odstawienie na kilka minut czasu dochodzenia zapewni równomierne rozprzecznienie ciepła wewnątrz potrawy.

Rodzaj żywności	Ilość	Poziom mocy	Czas	Czas dochodzenia	Porady
Danie na talerzu	300-450 g	700 W	3-5 min. 4-5 min.	1-2 min.	Przykryć talerz
Ryż	0,2 l 0,6 l		1-2 min. 3-4 min.	1 min. 2 min.	Przykryć potrawę
Klopsiki	250 g		2 min.	1-2 min.	Podgrzewać bez przykrycia
Napoje	0,2 l		1- 2½ min.	1 min.	Umieścić łyżeczkę metalową w naczyniu, aby nie dopuścić do przegrzania.
Zupa (klarowna)	2½ dl		2- 2½ min.	1 min.	Podgrzewać bez przykrycia w głębokim talerzu lub miseczce.
Zupy i sosy na bazie mleka	2½ dl	600 W	3-4 min.	1 min.	Nie napełniać naczynia powyżej 3/4 objętości. Zamieszać jeden raz podczas podgrzewania.
Hot dogi	1 szt. 2 szt.		½ - 1 min. 1½ min.	1 min.	
Lazania	500 g		5-6 min.	2-3 min.	

Tabele rozmrażania

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

zaczynają się rozgrzewać (np. nóżki kurczaka lub skrzydełka). Duże kawałki należy odwracać w połowie procesu rozmrażania. Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne rozmrażają się lepiej gdy je zamieszkamy. Zaleca się nie rozmrażać całkowicie produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia. Czas dochodzenia po rozmrażaniu zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

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

Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji odłączyć urządzenie od zasilania.

Czyszczenie jest zwykle jedyną wymaganą czynnością konserwacyjną.

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

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

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

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

Nie należy uruchamiać kuchenki mikrofalowej, gdy talerz obrotowy został wyjęty, np. w celu oczyszczenia.

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

Nie należy dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności w pobliżu drzwi.

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

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

Nie używać parowych urządzeń czyszczących do czyszczenia kuchenki mikrofalowej.

Kuchenska powinna być regularnie czyszczona, a wszelkie resztki potraw usuwane.

- **Można myć w zmywarce**
- Podstawka pod talerz obrotowy
- Szklany talerz obrotowy
- Naczynie do gotowania na parze

Co zrobić, gdy ...

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

Serwis Techniczny

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym:

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

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

Należy podać:

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

SERVICE 0000 000 00000

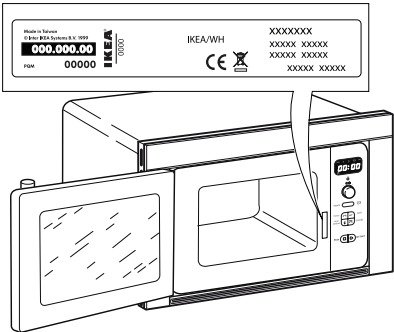


Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do działu obsługi klienta IKEA (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

Dane techniczne

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

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



Dane próby wydajności grzewczej zgodne z normą IEC 60705.

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

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

Ochrona środowiska

Pudełko opakowania nadaje się w pełni do ponownego przetworzenia, co potwierdza symbol recyklingu (♻️).

Utylizację należy przeprowadzać zgodnie z lokalnymi przepisami. Materiały z opakowania, które stanowią potencjalne zagrożenie (worki plastikowe, styropian, itp.), należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia, przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, spowodowanego nieodpowiednią utylizacją produktu.

Deklaracja zgodności

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



Symbol  umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie może być traktowany jak odpad z gospodarstwa domowego. Należy oddać go do właściwego punktu zbiórki surowców wtórnych zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Urządzenie należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami dot. usuwania odpadów i ochrony środowiska.

Bardziej szczegółowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Przed złomowaniem należy odciąć kabel zasilający, aby uniemożliwić ponowne podłączenie urządzenia do sieci.

GWARANCJA IKEA

Ile trwa okres gwarancji IKEA?

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

Jakie urządzenia nie podlegają 5 letniej gwarancji IKEA?

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

Kto wykonuje usługi serwisowe?

Wyznaczony przez IKEA serwis, wykonujący usługi gwarancyjne za pośrednictwem sieci własnych punktów lub sieci autoryzowanych partnerów.

Co obejmuje gwarancja?

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

Jakie działania podejmuje IKEA w celu rozwiązania problemu?

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

serwis IKEA lub autoryzowany partner serwisowy decyduje, według własnego uznania, czy naprawić wadliwy produkt czy wymienić go na taki sam lub porównywalny produkt.

Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?

- Zwykłego zużycia.
- Uszkodzenia umyślnego lub wynikającego z niedbalstwa, uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, nieprawidłową instalacją lub podłączeniem do niewłaściwego źródła napięcia, uszkodzenia spowodowanego reakcją chemiczną lub elektrochemiczną, rdzą, korozją lub uszkodzeniem w wyniku działania wody, w tym uszkodzenia spowodowanego nadmiarem wapnia w wodzie z instalacji wodociągowych oraz uszkodzenia spowodowanego anomaliami pogodowymi.
- Materiałów eksploatacyjnych, w tym baterii i lamp.
- Części niefunkcjonalnych i dekoracyjnych, niemających wpływu na normalne użytkowanie urządzenia, w tym rys oraz ewentualnych przebarwień.
- Przypadkowych uszkodzeń spowodowanych przez obce ciała lub substancje, czyszczenie lub przepychanie filtrów, systemów odprowadzania wody lub szuflad na proszek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztućce, rur zasilających i odwadniających, uszczeltek, lampek oraz ich pokryw, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów. Odstępstwem od tego jest przypadek, gdy można udowodnić, że uszkodzenia powstały wskutek błędu podczas produkcji.
- Przypadków, w których nie stwierdzono usterek w trakcie wizyty technika.
- Napraw niewykonanych przez wyznaczony przez IKEA serwis lub 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 profesjonalnego.
- Uszkodzeń transportowych. Jeśli transportem produktu do domu lub pod inny adres zajmuje się klient, IKEA nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody, jakie mogą powstać podczas transportu. Jednakże, w sytuacji gdy produkt jest dostarczany do klienta przez IKEA, za jego ewentualne uszkodzenia powstałe podczas dostawy odpowiada IKEA.
- Kosztów związanych z pierwszą instalacją urządzenia IKEA.
Jednakże, jeśli urządzenie będzie naprawiane lub wymieniane przez wskazany przez IKEA serwis lub autoryzowanego partnera serwisowego w ramach niniejszej gwarancji, zajmą się oni, w razie potrzeby, ponowną instalacją takiego naprawionego lub wymienionego urządzenia.

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

Zastosowanie przepisów prawa krajowego

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

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

Obszar obowiązywania

W przypadku urządzeń zakupionych

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

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

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

Kontakt z działem obsługi klienta

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

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

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

Punkty serwisowe wyznaczone przez IKEA



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



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

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



PROSIMY O ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU!

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

Czy potrzebujecie Państwo dodatkowej pomocy?

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

İçindekiler

Güvenlikle ilgili bilgiler	23	Servis çağırmadan önce	36
Ürünün tanıtımı	25	Teknik veriler	37
Kontrol paneli	27	Çevre ile ilgili konular	38
Günlük kullanım	27		
Temizlik ve bakım	35		

Güvenlikle İlgili Bilgiler

Dikkatle okuyun ve gelecekte başvurmak üzere muhafaza edin.

Fırının içinde veya yanında yanıcı maddeler ısıtmayın ve kullanmayın. Duman, yangın tehlikesi oluşturabilir veya patlamaya neden olabilir. Kumaş, kağıt, baharat, bitki, tahta, çiçek, meyve veya diğer yanıcı maddeleri kurutmak için mikrodalga fırınını kullanmayın.

Yangın çıkabilir.

Eğer fırının içindeki veya dışındaki madde tutuşur ya da duman çıkarsa, fırının kapağını kapalı tutun ve fırını kapatın. Elektrik kablosunu prizden çıkarın veya sigorta veya şalter panelinden elektriği kesin.

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

Bu cihazda aşındırıcı kimyasallar ve gazlar kullanmayın. Bu tip fırın özel olarak ısıtma ve pişirme amacıyla tasarlanmıştır. Sanayi ve laboratuvar çalışmalarında kullanım amacıyla tasarlanmamıştır.

Kapağın üzerine ağır ağır malzemeler asmayın veya koymayın, fırının açılma mekanizmasına ve menteşelerine zarar verebilir. Kapağın tutma yeri bir şeyler asmak için kullanılmamalıdır.

Bu cihaz, 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve kısıtlı fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasiteye sahip olan veya

bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından yalnızca gözetim altında olduklarında veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda bilgilendirildikten ve olabilecek tehlikeleri anladıktan sonra kullanılabilir. Çocukların cihazla oynaması yasaktır. Temizlik ve bakım işlemleri 8 yaşın üzerinde ve gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların erişiminden uzak tutun.

Çocuklar, oluşan yüksek sıcaklıklar nedeniyle mikrodalgadan ayrı olarak veya birlikte diğer ısı kaynaklarını (eğer varsa) kullanırken gözetim altında tutulmalıdır.

Bu cihaz fiziksel, duyuşal ve zihinsel kapasiteleri yetersiz olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmadan kullanılamaz.

Çocukların cihaz ile oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında olmaları gerekmektedir.

⚠ UYARI! Erişilebilir durumda olan parçalar kullanım esnasında sıcak olabilir, küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

Mikrodalga fırınınızı, hava geçirmez şekilde kapatılmış kaplar içinde saklanan yiyeceklerin ısıtılması için kullanmayın. Basınç artabilir ve açıldığında hasara neden olabilir veya patlayabilir. Kapak contalarında ve kapak conta

alanlarında hasar olup olmadığı düzenli olarak kontrol edilmelidir. Eğer bu kısımlar herhangi bir şekilde hasar görmüşse cihazı, yetkili servis teknisyeni tarafından onarılmadan çalıştırmayın.

⚠ UYARI! Bu cihaz yalnızca ankastre IKEA dolap için tasarlanmıştır.

Mikrodalga enerjisine karşı koruma sağlayan kapağın çıkarılmasını gerektiren herhangi bir servis veya onarım işleminin yetkin olmayan bir kişi tarafından yapılması tehlikelidir.

❗ ÖNEMLİ: Kabuklu veya kabuksuz olarak fırına konan yumurtalar ısıtılma işlemi tamamlandıktan sonra dahi patlayabileceği için mikrodalga fırınınızı tüm yumurta ısıtmak veya pişirmek için kullanmayın.

Bu cihazlar, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kontrol sistemi ile çalıştırmak üzere tasarlanmamıştır.

Eğer elektrik kablosu hasar görmüş ise, tehlikeyi önlemek için üretici, yetkili servis veya kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.

Önemli tedbirler

Genel Açıklamalar

Bu cihaz yalnızca ev içi kullanım için tasarlanmıştır!

Cihaz, içinde yiyecek olmadan çalıştırılmamalıdır.

Bu şekilde kullanım, cihaza zarar verebilir.

Fırının üstündeki havalandırma deliklerinin üzeri kapatılmamalıdır. Hava giriş veya çıkış deliklerinin bloke edilmesi fırının hasar görmesine ve iyi pişirmemesine neden olabilir.

Eğer fırının çalışmasını denemek isterseniz, içine bir bardak su koyun. Su, mikrodalga enerjisini emecek ve fırın zarar görmeyecektir.

Bu cihazı dış mekanlarda depolamayın ve kullanmayın.

Bu cihazı mutfak lavabosunun yakınına, nemli bir bodrum katına, ya da bir havuz veya benzer su kaynaklarının yakınına koymayın.

Fırının iç kısmını, malzeme saklama amacıyla kullanmayın. Yiyecek paketlerini fırına yerleştirmeden önce kağıt veya plastik paketlerdeki ambalaj bağlarını çıkarın.

Kızartma

Yağ sıcaklığı kontrol edilemeyeceği için mikrodalga fırınınızı kızartma yapmak için kullanmayın. Yemek piştikten sonra kaplara, fırının parçalarına ve tencerele dokunurken elinizin yanmaması için kalın bez veya fırın eldivenleri kullanın.

Sıvılar

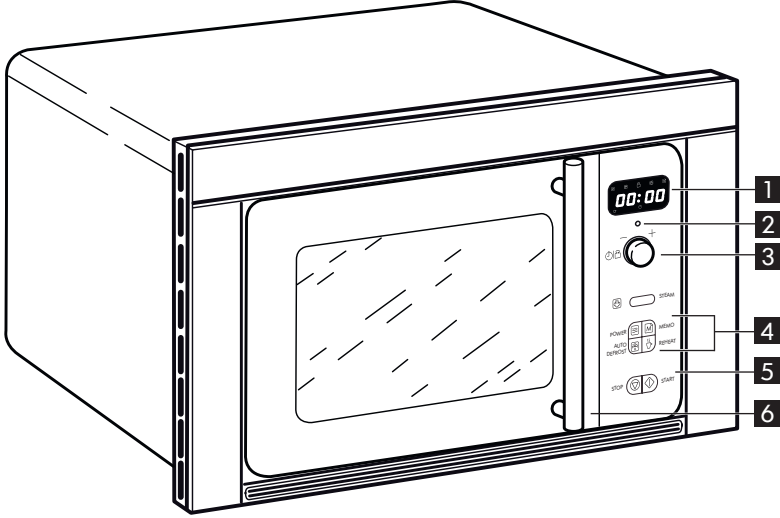
Ör. içecekler veya su. Fokurtu oluşmasa da, sıvıların kaynama noktasından fazla ısınması olasıdır. Bu durum, ısınan sıvının aniden taşmasına neden olabilir.

Bu olasılığın önüne geçmek için şu adımları izlemelisiniz:

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

Biberonları ve kavanozlardaki bebek mamalarını ısıttıktan sonra, bebeğinize vermeden önce daima çalkalayın ve sıcaklığını kontrol edin. Bu şekilde, ısı eşit şekilde dağılacak ve bebeğin haşlanma veya yanma riski önlenecektir. Fırına koymadan önce kapağı ve biberon emziğini çıkardığınızdan emin olun!

Ürün tanıtımı

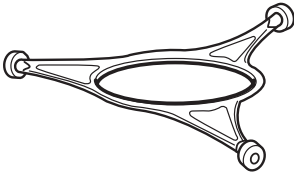


- 1 Gösterge
- 2 Saat Düğmesi
- 3 Ayar düğmesi

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

Aksesuarlar

Döner destek



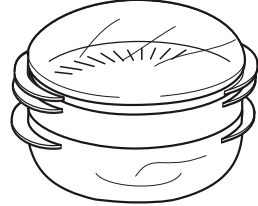
1x

Döner cam tepsi



1x

Buhar kabı



1x

Genel Açıklamalar

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

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

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

Bu, özellikle de aksesuarların metal veya metal parçacıklarından oluştuğu durumlarda önemlidir. Eğer metal parça içeren aksesuarlar fırın çalışır haldeyken fırının iç kısmına temas ederse, kıvılcım çıkabilir ve fırın zarar görebilir. Fırını kullanmaya başlamadan önce döner tepsinin rahatça döndüğünden daima emin olun.

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

Döner destek

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

Döner desteği fırına oturtun.

Döner cam tepsi

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

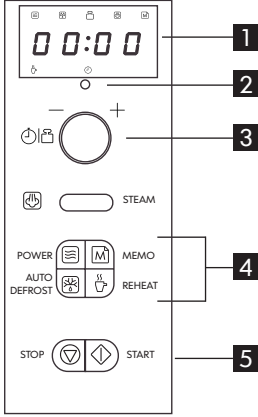
Döner cam tepsiyi döner destek üzerine oturtun.

Buhar kabı

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

Yiyeceği daima döner cam tepsinin üzerine yerleştirin.

Kontrol paneli



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

Günlük kullanım

Koruma başlat / tuş kilidi

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

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

Pişirmeye ara verme veya sonlandırma

Pişirmeye ara vermek için:

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

Şayet pişirmeye devam etmek istemiyorsanız: Yiyeceği fırından çıkarın, kapağı kapatın ve STOP (Durdur) düğmesine basın.

Pişirmeye devam etmek için:

Kapağı kapatın ve Start (Başlat) düğmesine bir kez basın. Pişirme işlemi, kaldığı yerden devam edecektir.

Start(Başlat) düğmesine iki kez basılması, süreyi

30 saniye uzatacaktır.

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

Sinyali iptal etmek için STOP (Durdur) düğmesine basın veya fırının kapağını açın.

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

Mutfak Zamanlayıcısı

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

1. Saat düğmesine basın.
2. Bekleme süresini ayarlamak için ayar düğmesini çevirin.
3. Başlat düğmesine basın.

Yanıp sönen çubuklar zamanlayıcının çalıştığını gösterir.

Zamanlayıcı geri sayımı sona erdiğinde sesli bir sinyal duyulacaktır.

Saat düğmesine bir kez basıldığında

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

Saat

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

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

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

Saati tekrar eski konumuna getirmek için, yukarıdaki talimatları izleyin.

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

Mikrodalga ile pişirme ve tekrar ısıtma

Bu fonksiyonu sebze, balık, patates ve et için normal pişirme ve yeniden ısıtma işlemlerinde kullanın.

1. Gücü ayarlamak için Power (Güç) tuşuna basın.
 2. Pişirme süresini ayarlamak için ayarlama düğmesini çevirin.
 3. Start (Başlat) düğmesine basın.
- Pişirme işlemi başladıktan sonra: süre Start (Başlat) düğmesine basılarak kolaylıkla 30 saniyelik adımlarla uzatılabilir. Her basma işlemi süreyi 30 saniye uzatır.

Süreyi artırmak veya azaltmak için ayarlama düğmesini çevirerek de süreyi değiştirebilirsiniz. Seçme düğmesine basarak pişirme süresi ve güç seviyesi arasında geçiş yapabilirsiniz. Seçimin ardından ayarlama düğmesini çevirerek her ikisi de pişirme sırasında değiştirilebilir.

Güç seviyesi

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

Jet Start (Hızlı Başlatma)

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

1. Başlat düğmesine basın.

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

Manuel buz çözme

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

Yiyeceği sürekli olarak kontrol edin.

Ambalajında metal parçalar (ör. metal bağlama

telleri) olmadığı sürece plastik poşetlerdeki, plastik streçe sarılmış veya karton ambalajlardaki donmuş gıdaları olduğu gibi fırına koyabilirsiniz. Paketin şekli, buz çözme süresini etkiler. Derin olmayan paketler, derin olanlara oranla daha kısa sürede çözülür.

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

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

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

Buz çözme sırasında yiyeceği, buzu tam olarak çözülmenden çıkarmak ve dinlendirme süresinde kendiliğinden çözülmesine izin vermek daha iyi sonuç verir.

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

Otomatik Buz Çözme

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

1. Yiyecek türünü (bu sayfadaki tabloya bakın) seçmek için Auto Defrost (Otomatik Buz Çözme) düğmesine basın.
2. Ağırlığı ayarlamak için ayar düğmesini çevirin.
3. Başlat düğmesine basın.

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

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

Bu durumda elde edeceğiniz sonuç en iyisi olmayabilir.

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

Bu fonksiyon yiyeceğin net ağırlığının bilinmesini gerektirir.

Dondurulmuş yiyecekler:

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

Dondurulmuş yiyecekler:

Eğer yiyeceğin sıcaklığı derin dondurucu sıcaklığından (-18°C) daha yüksek ise, daha düşük bir yiyecek ağırlığı seçin.

Eğer yiyeceğin sıcaklığı derin dondurucu sıcaklığından (-18°C) daha düşük ise, daha yüksek bir yiyecek ağırlığı seçin.

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

Hafıza

Hafıza fonksiyonu, tercih edilen bir ayarı hızlı bir şekilde geri çağırmaya olanak verir.

Hafıza fonksiyonunun prensibi güncel olarak görüntülenen tüm ayarları tutmaktır.

Hafızadaki bir ayarın kullanılması:

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

Bir ayarın kaydedilmesi:

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

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

İçeceklerin yeniden ısıtılması

İçecek ısıtma fonksiyonu, 1-4 fincan içeceği kolay bir şekilde yeniden ısıtmanıza olanak verir.

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

Buhar

Bu fonksiyonu sebze ve balık gibi yiyecekler için kullanın.

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

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

Yiyeceği buhar ızgarasının üzerine yerleştirin.

Buhar kabının alt kısmına 100 ml (1 dl) su ekleyin.

Kapağını kapatın.

Buhar Kabı yalnızca mikrodalga fırınlarda kullanım içindir!

Herhangi bir diğer amaçla kullanmayın.

Buhar kabının farklı amaçlar için kullanılması hasara yol açabilir.

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

Yiyeceği daima döner cam tepsi üzerine yerleştirin.

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

Piştirme tabloları

Ne kadar fazla yiyecek pişirirseniz, piştirme işlemi o kadar uzun sürer. İki kat kadar yiyeceğin iki kat daha uzun sürede pişeceğini düşünebilirsiniz. Başlangıç sıcaklığı ne kadar düşükse piştirme süresi o kadar uzun olur. Oda sıcaklığındaki yiyecekler doğrudan buzdolabından alınan yiyeceklerden daha hızlı pişer.

Eğer patates kumpir gibi aynı yiyecekten birkaç parça pişiriyorsanız, eşit şekilde pişmeleri için halka şeklinde yerleştirin.

Patates, elma ve yumurtanın sarısı gibi bazı yiyeceklerin kabuğu veya zarı vardır.

Bu yiyeceklerin basıncını azaltmak ve patlamalarını önlemek için çatal veya kürdan ile delinmeleri gerekir.

Daha küçük parça yiyecekler büyük parçalardan daha hızlı pişer ve düzgün şekilli yiyecekler şekilsiz yiyeceklere göre daha eşit oranda pişer. Isıyı çabucak tabağın orta kısmına dağıtmak ve yemeğin kenar kısımlarında aşırı pişmeyi önlemek için yiyeceklerin karıştırılması ve çevrilmesi, geleneksel pişirmenin yanı sıra mikrodalgada pişirmede de kullanılan tekniklerdir.

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

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

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

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

Yeniden ısıtma tabloları

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

En iyi sonuçlar daha kalın yiyecekler tabağın dış kısmına doğru ve daha ince olanlar iç kısma doğru yerleştirildiğinde alınacaktır. İnce et dilimlerini üst üste veya birbirine dolayarak yerleştirin. Parça etler ve soslar gibi kalın parçalar, birbirlerine yakın konulmalıdır. Türlü gibi yemekleri veya sosları yeniden ısıtırken ısıyı eşit şekilde dağıtmak için bir kez karıştırmak daha iyi olur.

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

Donmuş yiyecek porsiyonlarını ısıtırken üreticinin ambalaj üzerindeki talimatlarını izleyin. Graten gibi karıştırılamayan yemekler en iyi 400-600 W güçte ısıtılır.

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

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

Buz çözme tabloları

Ambalajında metal parçalar (ör. metal bağlama telleri) olmadığı sürece plastik poşetlerdeki, plastik streçe sarılmış veya karton ambalajlardaki donmuş gıdaları olduğu gibi fırına koyabilirsiniz. Paketin şekli, buz çözme süresini etkiler. Derin olmayan paketler, derin olanlara oranla daha kısa sürede çözülür.

Buzlar çözölmeye başlayınca parçaları ayırın. Tanelenmiş dilimler daha çabuk çözölür.

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

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

Buz çözme sırasında yiyeceği, buzı tam olarak çözölmeden çıkarmak ve dinlendirme süresinde kendiliğinden çözölmesine izin vermek daha iyi sonuç verir.

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

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

Temizlik ve bakım

Temizlik ve bakım öncesinde cihazın fişini çekin. Normal olarak gerekli olan tek bakım şekli temizliktir.

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

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

Spreyi doğrudan fırının üstüne püskürtmeyin. Eğer dökülüp etrafa saçılma olmuşsa, düzenli aralıklarla döner cam tepsiyi ve döner desteği çıkarıp fırının tabanını silin.

Bu fırın, döner cam tepsi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmıştır.

Döner cam tepsi temizlik amacıyla çıkartılmış ise mikrodalga fırını kullanmayın.

İç yüzeyleri, kapağın ön ve arka yüzeylerini ve kapak açıklığını temizlemek için yumuşak bir deterjan, su ve nemli bir bez kullanın.

Kapağın çevresinde yağ ve yiyecek parçacıklarının birikmesine izin vermeyin.

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

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

Mikrodalga fırınınızı temizlerken, buharlı temizleme cihazları kullanmayın.

Fırın düzenli olarak temizlenmeli ve yiyecek kalıntılarından arındırılmalıdır.

- **Bulaşık makinesinde yıkanabilir**
- Döner destek
- Döner cam tepsi
- Buhar kabı

Servis çağırmadan önce

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

Yetkili Servis

Yetkili Servisi aramadan önce:

1. Sorunu kendi başınıza çözüp çözemeyeceğinizi anlamaya çalışın ("Servis çağırmadan önce" tablosuna bakın).
2. Problemin giderilip giderilmediğini kontrol etmek için fırını kapatıp yeniden açın.

Yukarıdaki kontrollerden sonra arıza devam ediyorsa, IKEA Yetkili Servisine başvurun.

Şunları belirtin:

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

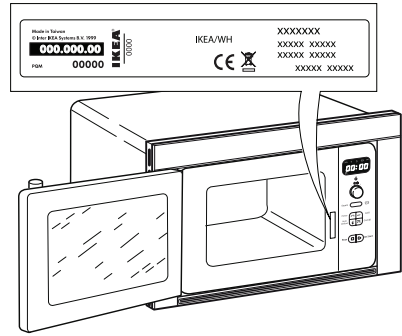


Eğer bir tamir yapılması gerekiyorsa, lütfen IKEA Yetkili Servisine başvurun (orijinal yedek parçaların kullanılmasını ve tamirin doğru yapılmasını temin için).

Teknik veriler

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

Teknik bilgiler cihazın içerisindeki bilgi etiketinde bulunmaktadır.



IEC 60705 uyarınca ısıtma performans testi için veriler

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

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

Çevre ile ilgili konular

Ürün kutusunun tamamı, üzerinde bulunan (♻️) geri dönüşüm sembolü ile onaylandığı üzere, geri dönüşüm için uygundur.

Elden çıkarmak için yerel yönetmeliklere uyun. Potansiyel olarak zararlı olabilecek ambalajları (plastik poşetler, polistiren vb.) çocukların ulaşamayacakları yerlerde saklayın.

Bu cihaz, 2002/96/EC Sayılı, Elektrik ve Elektronik Atık Madde yönetmeliklerine uygun olarak damgalanmıştır.

Bu cihazın uygun olmayan biçimde atık maddeye dönüştürülmesi, çevre ve insan sağlığını tehlikeye sokacak potansiyel olumsuz sonuçlar doğurabileceği için, elden çıkarma esnasında uygun prosedürlerin takip edilmesi şarttır.

Uygunluk beyanı

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

Bu ürünün üzerinde ve ürünle birlikte verilen



belgelerde yer alan  sembolü, ürünün diğer ev eşyalarına benzer bir atık madde olarak işlem görmeyeceğini göstermektedir. Bunun yerine, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşümü için uygun bir toplama merkezine götürülmesi gerekir.

Atma işlemi ilgili yerel çevre düzenlemelerine göre yapılmalıdır.

Bu ürünün gördüğü muamele, geri kazanılması ve geri dönüşümü ile ilgili ayrıntılı bilgi için lütfen yerel şehir büronuza, ev çöplerinizin imha servisine veya ürünü satın aldığınız mağazaya başvurun.

Atmadan önce, bir enerji hattına bağlanmaması için ana kablosunu çıkartın.

Оглавление

Сведения о безопасности	39	Технические данные	53
Описание изделия	41	Охрана окружающей среды	54
Панель управления	43	ГАРАНТИЯ ИКЕА	55
Повседневная эксплуатация	43		
Чистка и уход	51		
Что делать, если ...	52.		

Сведения о безопасности

Внимательно прочитайте и сохраните для консультаций в будущем.

Не нагревайте и не используйте горючие материалы внутри или вблизи печи. Пары могут привести к возгоранию или взрыву.

Не используйте микроволновую печь для высушивания тканей, бумаги, специй, трав, дерева, цветов, фруктов и прочих горючих материалов.

Это может привести к возгоранию.

ПРИ ВОСПЛАМЕНЕНИИ МАТЕРИАЛОВ ВНУТРИ ПЕЧИ ИЛИ С ЕЕ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ ИЛИ ПРИ ПОЯВЛЕНИИ

ДЫМА держите дверцу печи закрытой и выключите печь. Отсоедините кабель питания или выключите питание на панели с плавкими предохранителями или выключателями.

Не передерживайте продукты в печи. Это может привести к возгоранию.

Не оставляйте печь без присмотра, особенно в случае использования во время приготовления пищи бумаги, пластмассы и других горючих материалов. Бумага может обуглиться или загореться, а некоторые виды пластмасс при нагревании пищи могут расплавиться.

Не помещайте в печь химикаты и летучие вещества, вызывающие коррозию. Данный прибор предназначен для подогревания и приготовления пищи. Прибор не предназначен для промышленного или лабораторного применения. Не подвешивайте и не кладите тяжелые предметы на дверцу печи, т.к. это может привести к повреждению петель и она может перестать правильно открываться. Не используйте ручку дверцы для подвешивания предметов.

УСТРОЙСТВОМ МОГУТ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЕТИ

Старше 8 лет и лица с ограниченными

физическими и умственными способностями, а также с ограниченными возможностями чувственного восприятия, или лица, не имеющие достаточного опыта и знаний, под присмотром или после проведения инструктажа по безопасному использованию данного устройства и потенциальных опасностях. Очистка и обслуживание не должно производиться детьми в возрасте до 8 лет. Дети старше 8 лет могут выполнять данные операции под присмотром взрослых. Дети могут пользоваться другими устройствами, излучающими тепло (при наличии), отдельно или вместе с микроволновыми печами только под присмотром взрослых, поскольку при работе данных устройств их части нагреваются до высоких температур. Следите за детьми, если они используют другие источники тепла (если таковые имеются) отдельно или совместно с микроволновой печью, поскольку при этом образуется высокая температура.



ОСТОРОЖНО! Во время эксплуатации

внешние части могут сильно нагреться, дети должны находиться на безопасном расстоянии. Не используйте микроволновую печь для подогрева продуктов в вакуумных упаковках. В них при нагревании повышается давление, что может привести к травмам при открывании или взрыву. Регулярно проверяйте, не повреждено ли уплотнение дверцы и участки вокруг него. Если эти участки повреждены, не следует пользоваться печью, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом сервисной службы.

⚠ ОСТОРОЖНО! Данный прибор предназначен только для применения в качестве встроенного в кухонную мебель IKEA. Выполнение технического обслуживания или ремонтных работ неквалифицированными лицами со снятием защитных ограждений, предохраняющих от воздействия СВЧ энергии, представляет опасность.

❗ ВАЖНО: Яйца: Не приготавливайте и не подогревайте в микроволновой печи целые очищенные или в скорлупе яйца, так как они могут лопнуть.

Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего таймера или пульта ДУ. В случае повреждения сетевого шнура, во избежание возникновения опасных ситуаций, он должен быть заменен на заводе-изготовителе, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом.

Важные предостережения

Общие сведения

Данный прибор предназначен только для бытового применения!

Не допускается включение пустого прибора. В противном случае печь может выйти из строя. Нельзя закрывать вентиляционные отверстия прибора. Блокирование впускных или выпускных отверстий для воздуха может вызвать повреждение прибора и привести к некачественным результатам приготовления пищи.

В период обучения пользованию печью ставьте внутрь нее стакан воды. Вода поглощает микроволновую энергию и, тем самым, предохраняет печь от повреждений.

Не храните и не используйте данный прибор под открытым небом.

Не эксплуатируйте печь около кухонной мойки, на мокрой поверхности, рядом с бассейном и т.п.

Не используйте камеру печи для хранения каких бы то ни было предметов. Перед тем, как помещать в печь бумажные или пластиковые пакеты, снимите с них завязки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ФРИТЮРЕ

Не пользуйтесь микроволновой печью для приготовления в фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Пользуйтесь специальными прихватками или надевайте

рукавицы, чтобы не обжечься о посуду или части печи по окончании приготовления пищи.

Жидкости

Во время подогрева жидкостей, например, напитков или воды в микроволновой печи может произойти их перегрев выше точки кипения без явного образования пузырьков. Это может вызвать неожиданный перелив горячей жидкости.

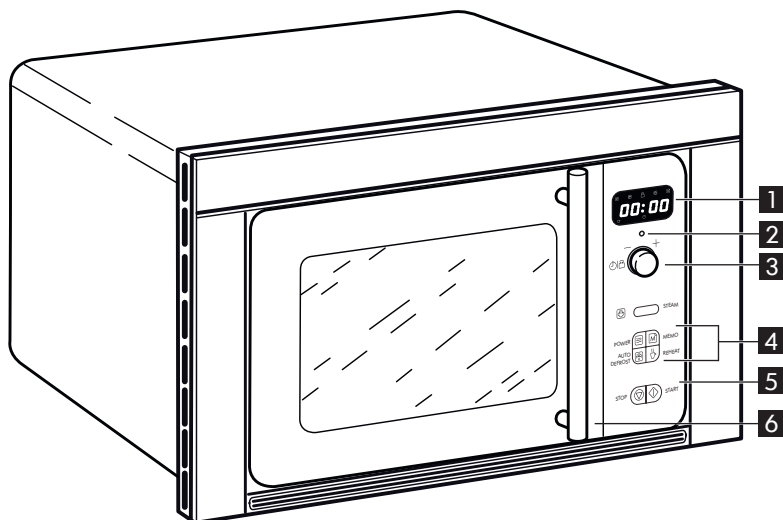
Чтобы исключить вероятность этого, соблюдайте следующие правила:

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

После подогрева детского питания или питья в бутылочке сначала обязательно взболтайте содержимое и проверьте его температуру. Эта мера обеспечивает равномерное распределение тепла и предотвращает опасность ошпаривания или ожогов.

Убедитесь в том, что перед подогревом с бутылочки сняты крышка и соска!

Описание изделия

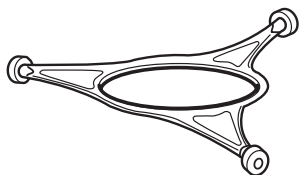


- 1 Дисплей
- 2 Кнопка "Часы"
- 3 Ручка настройки

- 4 Функции
- 5 Кнопка "Стоп"/"Пуск"
- 6 Дверца

Принадлежности

Подставка под поворотный стол



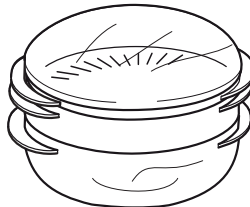
1x

Стеклопый поворотный стол



1x

Пароварка



1x

Общие сведения

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

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

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

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

Если во время работы печи металлосодержащие принадлежности будут касаться внутренней поверхности печи, может возникнуть искрение, и печь может быть повреждена. Еще до включения печи проверьте, что нет препятствий вращению поворотного стола.

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

Подставка под поворотный стол

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

Вставьте в печь подставку под поворотный стол.

Стеклянный поворотный стол

Стеклянным поворотным столом можно пользоваться во всех режимах приготовления пищи. Стеклянный стол служит для сбора капель сока и частиц пищи, которые, в противном случае, оставляли бы следы на внутренних поверхностях печи.

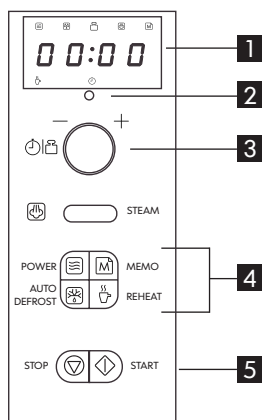
Установите стеклянный поворотный стол на предназначенную для него подставку.

Пароварка

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

Всегда устанавливайте пароварку на стеклянный поворотный стол.

Панель управления



- 1 Дисплей
- 2 Кнопка "Часы"
- 3 Ручка +/-
- 4 Кнопка "Выбор"
- 5 Кнопка "Пуск"

Повседневная эксплуатация

Блокировка включения / Блокировка кнопок

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

Для снятия блокировки дверцу нужно открыть и закрыть, например, для помещения продуктов в прибор. На дисплее появится надпись "DOOR" (дверца).

Приостановка или прекращение приготовления пищи

Приостановка приготовления пищи:

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

Если вы не хотите продолжать приготовление пищи: Выньте продукты, закройте дверцу и нажмите кнопку "Стоп".

Продолжение приготовления пищи:

Закройте дверь и нажмите кнопку "Пуск" один раз. Процесс приготовления пищи возобновится с момента его приостановки. При двукратном нажатии кнопки "Пуск" время приготовления увеличивается на 30 секунд.

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

Чтобы отключить сигнал, нажмите кнопку "Стоп" или откройте дверцу.

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

Таймер

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

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

Мигающие двоеточия указывают на то, что таймер работает.

По окончании обратного отсчета времени таймера подается звуковой сигнал.

Если нажать кнопку "Часы" один раз на дисплее показывается, сколько времени остается до конца работы таймера. Эта информация останется на дисплее 3 секунды, после чего дисплей возвратится в режим индикации времени приготовления (если вы в этот момент готовите). Чтобы остановить

таймер, когда он работает на фоне другого режима, нужно сначала вернуть его на передний план нажатием кнопки "Часы", а затем остановить нажатием кнопки "Стоп".

Часы

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

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

Теперь часы настроены и находятся в рабочем режиме.

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

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

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

Приготовление и подогрев с помощью микроволн

Используйте этот режим для нормального приготовления и подогрева овощей, рыбы, картофеля и мяса.

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

После начала процесса приготовления:

Нажимая кнопку «Пуск», можно увеличивать значение времени с шагом в 30 секунд. Каждое нажатие увеличивает время на 30 секунд.

Кроме того, время приготовления продукта можно

увеличить или уменьшить, поворачивая ручку настройки

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

Уровень мощности

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

Режим «Быстрый пуск»

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

1. Нажмите кнопку "Пуск".

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

Размораживание вручную

При размораживании продуктов вручную следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление

и подогрев при помощи микроволн", и установите уровень мощности 160 Вт.

Регулярно осматривайте продукты и проверяйте их состояние.

Замороженные продукты в пластиковых пакетах, пластиковой пленке или картонных коробках можно помещать непосредственно в печь, если в упаковке не содержится никаких металлических компонентов (например, проволочных завязок). Форма упаковки влияет на время размораживания. Плоские пакеты размораживаются быстрее, чем объемные упаковки.

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

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

Крупные куски мяса необходимо перевернуть по истечении половины времени размораживания.

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

При размораживании рекомендуем оставить продукт слегка недооттаявшим и для завершения процесса дать ему постоять при комнатной температуре.

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

Автоматическое размораживание

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

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

Продукты некоторых категорий в процессе размораживания необходимо переворачивать. В таких случаях печь будет приостанавливать

свою работу и с помощью сообщения на дисплее предлагать вам выполнить соответствующее действие.

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

Результат в этом случае может не быть оптимальным

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

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

Замороженные продукты

Когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму «Приготовление и разогрев пищи с помощью микроволн», а при размораживании установите мощность на 160 Вт.

Замороженные продукты

если температура пищевого продукта выше температуры глубокого замораживания (-18°C), задайте меньший вес продукта.

Если температура продукта выше температуры глубокого замораживания (-18°C), задайте больший вес продукта.

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

Память

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

Назначение функции памяти заключается в

сохранении текущей настройки, отображенной на дисплее.

Как применить сохраненную настройку:

- 1. Нажмите кнопку "Память".
- 2. Нажмите кнопку "Пуск"

Для сохранения в электронной памяти той или иной настройки:

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

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

Разогрев напитков

Режим «Разогрев напитков» позволяет пользователю быстро и легко разогреть 1-4 чашки какого-либо напитка.

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

Пар

Используйте этот режим для приготовления овощей и рыбы.

При использовании этого режима всегда применяйте поставляемую вместе с печью.

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

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

Пароварка предназначена для использования только в режиме микроволн!

Никогда не используйте с каким-либо другим режимом.

При использовании пароварки в любом другом режиме прибор может привести к выходу прибора из строя.

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

Всегда устанавливайте пароварку на стеклянный поворотный стол.

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

Таблицы приготовления

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

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

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

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

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

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

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

Помешивание и переворачивание продукта применяется как при традиционном способе приготовления, так и во время приготовления пищи в микроволновой печи. Это позволяет быстро перераспределить тепло в центр готовящегося блюда и избежать перегрева продукта по краям. Во время приготовления продуктов неправильной формы или неоднородных по толщине положите более тонкую их часть в центр, где она нагревается в последнюю очередь.

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

После приготовления блюда в печи следует всегда дать ему постоять в течение некоторого времени.

Это всегда улучшает результат приготовления, поскольку в это время происходит равномерное распределение температуры по объему продукта.

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

Таблицы разогрева

Как и в случае применения традиционных методов приготовления, повторно разогреваемые в микроволновой печи продукты должны быть доведены до высокой температуры. Оптимальные результаты достигаются в том случае, если продукты размещаются таким образом, чтобы их более толстая часть находилась на краю тарелки, а более тонкая - в ее центре. Разложите тонкие куски мяса друг на друге или так, чтобы они частично перекрывали друг друга. Более толстые куски, например, мясного рулета или колбасы, кладите рядом друг с другом. При повторном разогреве тушеных блюд или соусов для равномерного распределения тепла их необходимо помешивать. Накрывание продукта помогает удерживать влагу,

уменьшает разбрызгивание и снижает время повторного разогрева. При разогреве порций замороженных продуктов следуйте инструкциям изготовителя, приведенным на упаковке. Блюда, которые нельзя помешивать, например, запеканки, следует разогревать, установив уровень мощности на 400-600 Вт. Дав блюду выстояться несколько минут, вы обеспечите равномерное распределение температуры по всему его объему.

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

Таблицы размораживания

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

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

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

Чистка и уход

Перед тем как приступать у ситке или уходу за прибором, выньте из розетки вилку сетевого шнура. Единственной необходимой формой ухода за печью является очистка от загрязнений.

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

Не пользуйтесь металлическими мочалками, абразивными чистящими составами, стальными мочалками, салфетками для мытья посуды с абразивными добавками и прочими средствами, которые могут повредить панель управления, внутренние и наружные поверхности печи. Пользуйтесь губками с мягким моющим средством или бумажными полотенцами, увлажненными средством для мытья стекол в аэрозольной упаковке. Распыляйте стеклоочиститель на бумажное полотенце.

Не брызгайте состав прямо на печь.

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

Данная печь рассчитана на работу с правильно установленным поворотным столом.

Не пользуйтесь микроволновой печью при снятом в процессе уборки поворотном столе.

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

Не допускайте скапливания вокруг дверцы жира и частиц пищи.

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

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

При чистке микроволновой печи не используйте паровые чистящие устройства.

Печь необходимо регулярно чистить и удалять любые остатки продуктов.

- **Эти компоненты можно мыть в посудомоечной машине**
- Подставка под поворотный стол
- Стекланный поворотный стол
- Пароварка

Что делать, если ...

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

Сервисный центр

Прежде чем обращаться в сервисный центр:

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

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

При этом сообщите:

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



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

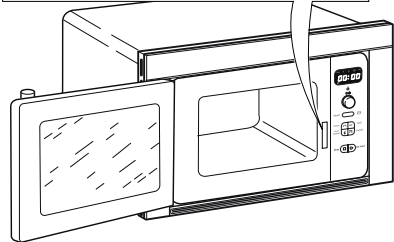
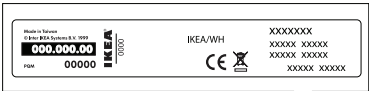
Технические данные

Тип продукта: Микроволновая печь

Напряжение питания	230 В/ 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность	1100 Вт
Предохранитель	10 А (Великобритания - 13 А)
Полезная мощность микроволнового излучения	700 Вт
Наружные размеры (В x Ш x Г)	347x595x403
Внутренние размеры (В x Ш x Г)	196x292x295

Технические данные указаны на его паспортной табличке, расположенной внутри прибора.

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



Данные для тестирования разогрева в соответствии со стандартом IEC 60705.

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

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

Охрана окружающей среды

Упаковочная коробка может быть подвергнута полной вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️). Придерживайтесь действующих местных правил по переработке отходов. Храните потенциально опасные упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.п.) в недоступных для детей местах.

Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Декларация соответствия

Данный электроприбор, предназначенный для контакта с пищевыми продуктами, соответствует требованиям положения EC (C E) № 1935/2004; он разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/EC (заменяющей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения), а также требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/EC.



Символ  на изделии или на сопроводительной документации указывает на то, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей вторичной переработки. Сдача должна производиться в соответствии с местными правилами утилизации отходов. За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором приобрели данное изделие. Прежде чем избавиться от прибора, срежьте шнур питания, чтобы он не мог быть подключен к сети.

Произведено для IKEA:

Виерлпул Европа с.р.л

Виале Г.Борге, 27

21025 Комерио (Вареζε)

Италия

Изготовитель: Гуангдонг Виерлпул Электрикал

Эплайнсис Компании Лимитед

Адрес: Но.2, Гонг йе Роуд, Бейджийао,

Шунде, Фошан, Гуангдонг, КНР

Единственный импортер, уполномоченный изготовителем на территории

Российской Федерации:

ООО "ИКЕА ТОРГ" Фактический и юридический адреса 141400,

Московская область, г.Химки, мкр. ИКЕА, корп. 1,

тел. 4957059426



ГАРАНТИЯ ИКЕА

Срок действия гарантии ИКЕА

Гарантийный срок на бытовую технику, которая продается под торговой маркой ИКЕА, составляет пять (5) лет. Исключение составляют товары серии LAGAN/ЛАГАН, на них Гарантия составляет два (2) года. Гарантия начинается действовать в день покупки. Пожалуйста, сохраняйте чек как подтверждение факта и даты покупки.

На какую бытовую технику не распространяется пятилетняя (5 лет) гарантия ИКЕА?

Данная гарантия не распространяется на бытовую технику LAGAN/ЛАГАН, а также технику, приобретенную в магазине ИКЕА до 1 августа 2007 года – на них распространяется двухлетняя гарантия (2 года).

Кем выполняется техобслуживание?

Техобслуживание выполняется сервисным центром, авторизованным компанией ИКЕА.

Что покрывает данная гарантия?

Данная гарантия покрывает неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов, проявившимися после его покупки в магазине ИКЕА. Данная гарантия относится только к случаям бытового использования

изделия. Все исключения указаны в пункте «Что не покрывает данная гарантия?».

В рамках гарантии предусматривается возмещение затрат, связанных с устранением неисправностей, например затраты на ремонт, запасные части, выполнение работ и дорожные расходы – при условии, что доступ к технике в целях ремонта не затруднен и не вызывает существенных расходов. При данных условиях применимы нормы ЕС (№ 99/44/EG) и соответствующие местные правила и предписания. Замененные запчасти переходят в собственность компании ИКЕА.

Что ИКЕА делает, чтобы устранить неисправность?

Сервисная служба, уполномоченная компанией ИКЕА, изучит изделие и решит, покрывается ли случай данной гарантией. Если будет решено, что изделие попадает под действие гарантии, то сервисная служба ИКЕА или ее авторизованный партнер произведет либо ремонт неисправного изделия, либо его замену таким же или аналогичным.

Что не покрывает данная гарантия?

- Естественный износ;
- Умышленные повреждения;

повреждения вследствие небрежного обращения, обусловленные невнимательностью, несоблюдением инструкций по эксплуатации, неправильной установкой или подключением к электрической сети с напряжением, не соответствующим техническим требованиям прибора; повреждения, вызванные химическими или электрохимическими реакциями; повреждения, обусловленные ржавчиной, коррозией или воздействием воды, в том числе, но не ограничиваясь этим, повреждения, вызванные повышенной жесткостью воды, подаваемой в сети водоснабжения; повреждения, вызванные аномальными условиями окружающей среды;

- Расходные материалы и запчасти, в том числе батареи и лампочки;
- Повреждения нефункциональных и декоративных деталей, не влияющих на нормальную работу устройства, в том числе любые царапины или возможное различие в цвете.
- Случайные повреждения, вызванные присутствием инородных предметов и/или веществ, а также чисткой или устранением засоров в фильтрах, системах слива или дозаторах моющих средств.
- Повреждения следующих деталей: стеклокерамики, аксессуаров, корзин для посуды и столовых приборов, подающих и сливных труб, уплотнителей, ламп и плафонов для ламп, экранов, ручек, корпуса и частей корпуса (эти детали попадают под действие гарантии, только если сервисный центр представит заключение, что причиной повреждений был производственный брак).
- Случаев, если дефекты не были обнаружены специалистом во время

визита.

- На ремонт, выполненный неуполномоченными обслуживающими организациями либо неавторизованными сервис-партнерами, а также с использованием неоригинальных запасных частей.
- На ремонт вследствие неправильной установки.
- На повреждения, возникшие при бытовом использовании товара.
- Повреждения, возникшие при перевозке товара. Если покупатель самостоятельно отвозит товар домой или по другому адресу, IKEA не несет ответственности за повреждения, возникшие при перевозке. Тем не менее, если услуга доставки была заказана покупателем в IKEA, все повреждения, возникшие при перевозке товара, несет IKEA (но не в рамках данной гарантии).
- Условия выполнения установки бытовой техники IKEA, за исключением случаев, когда необходимость установки вызвана ремонтом или заменой неисправных частей.

При покупке бытовой техники в IKEA услуга первоначальной установки не включена в стоимость товара. Если уполномоченные IKEA обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры осуществляют ремонт или замену бытового прибора в соответствии с условиями данной гарантии, уполномоченные обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры обязуются при необходимости выполнить повторную установку отремонтированного бытового прибора или бытового прибора, заменяющего неисправный.

Данные ограничения не

распространяются, если установка была произведена квалифицированным специалистом, с использованием оригинальных запасных частей для адаптации бытовой техники к требованиям технической безопасности другой страны ЕС.

Применимость законодательства конкретной страны

Гарантия, предоставляемая IKEA, полностью покрывает или даже превышает все требования местного законодательства, которые могут отличаться в разных странах. Условия этой гарантии никоим образом не ограничивают права потребителя, устанавливаемые законодательством конкретной страны.

Зона действия

Если изделие было куплено в одной стране ЕС и перевезено в другую страну ЕС, гарантийное обслуживание будет производиться на условиях, действующих во второй стране. Обязательства по сервису в рамках гарантии выполняются только в случае, если изделие было установлено с соблюдением следующих требований:

- стране, где клиент обратился за гарантийным обслуживанием;
- технических требований, принятых в стране, где клиент обратился за гарантийным обслуживанием;
- правил техники безопасности, приведенных в инструкциях по сборке и в руководстве пользователя.

Сервисный центр, авторизованный IKEA

Вы можете обращаться к поставщикам гарантийных услуг IKEA по следующим вопросам:

1. подача заявки на выполнение гарантийного ремонта;
2. Рекомендации и техническая консультация по установке техники,

купленной в магазине IKEA, в кухонную мебель IKEA;

3. За разъяснением функций и правил эксплуатации техники, купленной в магазине IKEA.

Для получения оптимального результата просим вас тщательно изучить сопроводительные документы и инструкцию по эксплуатации перед обращением в сервисный центр.

Как связаться с нами, если вам нужна наша помощь



Пожалуйста, ознакомьтесь со списком сервисных центров, авторизованных IKEA, который представлен на последней странице этой инструкции



Для ускорения обслуживания просим вас звонить по телефону, указанному на последней странице данной гарантии. При этом просьба указывать 8-значный артикульный номер товара IKEA и 12-значный серийный номер изделия, приведенные на заводской этикетке.



ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК!

Чек является подтверждением покупки, его необходимо предъявлять при обращении за гарантийным обслуживанием. В чеке так же указаны название изделия и его артикульный номер (8-значный код изделия).

Нужна дополнительная помощь?

По всем дополнительным вопросам, не касающимся гарантийного обслуживания, обращайтесь в отдел обслуживания покупателей ближайшего магазина IKEA. Пожалуйста, тщательно изучите сопроводительные документы перед обращением.

Obsah

Bezpečnostné predpisy	58	Čo robiť, ak ...	71
Popis spotrebiča	60	Technické údaje	72
Ovládací panel	62	Ochrana životného prostredia	73
Každodenné použitie	62	IKEA ZÁRUKA	74
Čistenie a údržba	70		

Bezpečnostné predpisy

Starostlivo si prečítajte a uložte pre budúce použitie.

Nezohrievajte ani nepoužívajte v rúre, ani v jej blízkosti horľavé materiály. Spaliny môžu spôsobiť nebezpečenstvo požiaru alebo výbuchu.

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na sušenie textilu, papiera, korenia, bylín, dreva, kvetín, ovocia ani iných horľavých materiálov.

Môže to spôsobiť požiar.

AK SA MATERIÁL VNÚTRI / ZVONKA RÚRY ZAPÁLI ALEBO BUDE DYMIŤ, nechajte dvierka rúry zatvorené a rúru vypnite. Odpojte sieťový napájací kábel alebo vypnite napájanie na paneli s poistkami alebo ističmi. Jedlá nevarte príliš dlho. Môže to spôsobiť požiar.

Nenechávajte rúru bez dozoru, predovšetkým, ak pri varení používate papier, plasty alebo iné horľavé materiály. Papier sa môže pri príprave jedál vznietiť a niektoré plasty sa môžu roztopiť. Nepoužívajte v rúre žieravé chemikálie ani výpary. Tento typ rúry bol osobitne vyvinutý na zohrievanie a varenie jedál. Nebol skonštruovaný na priemyselné ani na laboratórne použitie. Na dvierka nič nevesajte ani nekladajte keď sú otvorené, poškodili by sa tým samotné dvierka a závesy. Rukoväť dvierok nepoužívajte na vešanie.

TENTO SPOTREBIČ MÔŽU POUŽÍVAŤ DETI Od veku 8 rokov a osoby so

zníženými fyzickými, zmyslovými a duševnými schopnosťami, alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak pracujú pod dohľadom, alebo na základe vydania pokynov ohľadne bezpečného používania spotrebiča a chápu patričné riziká.

Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti do veku 8 rokov a hore uvedené osoby, ak nepracujú pod dohľadom. Na deti, ktoré používajú tepelné zdroje (ak sú k dispozícii) samostatne alebo v kombinácii s mikrovlnnými rúrami, je treba dávať pozor kvôli vznikajúcim vysokým teplotám.

VAROVANIE! Počas používania rúry sa prístupné časti veľmi zohrejú, nedovoľte deťom, aby sa priblížili k rúre.

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na ohrievanie potravín vo vzduchotesných nádobách. Zvýši sa v nich tlak a pri otvorení by sa mohli poškodiť alebo vybuchnúť. Pravidelne musíte kontrolovať, či nie sú poškodené tesnenia dvierok a oblasť tesnenia dvierok. Je zakázané uvádzať do činnosti spotrebič s poškodenými tesneniami a dosadacími plochami tesnenia dvierok, kým nie je opravený kvalifikovaným servisným technikom.

VAROVANIE! Spotrebič je určený iba na zabudovanie do kuchynskej linky značky

IKEA.

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

i DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Vajička:

Nepoužívajte Vašu mikrovlnnú rúru na prípravu alebo ohrev celých vajčiek, so škrupinou alebo bez nej, pretože môžu prasknúť, aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.

Spotrebiče nie sú určené na prevádzku s ovládaním pomocou externých časomerov alebo samostatných diaľkových systémov.

Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v určenej prevádzke servisu alebo ho musí vymeniť kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné údaje

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti! Spotrebič sa nesmie používať bez vložených potravín. Takéto použitie spotrebiča s vysokou pravdepodobnosťou spôsobí jeho poškodenie.

Vetracie otvory sa nesmú zakrývať. Zablokovanie otvorov na prívod alebo výstup vzduchu môže rúru poškodiť a môže spôsobiť neuspokojujúce výsledky varenia.

Pri skúšaní ovládania vložte do rúry pohár s vodou. Voda pohltí mikrovlnnú energiu a rúra sa nepoškodí.

Tento spotrebič neuchovávajte ani nepoužívajte vonku.

Tento spotrebič nepoužívajte v blízkosti kuchynského umývadla, na vlhkých povrchoch ani v blízkosti bazénov a podobne.

Vnútro rúry nepoužívajte na skladovanie. Pred vložením do rúry odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené svorky.

Smaženie

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na smaženie, pretože teplotu oleja nemožno kontrolovať. Vždy, keď sa po varení dotýkate nádob, rúry alebo panvíc, používajte chňapky, predídete tak popáleninám.

Kvapaliny

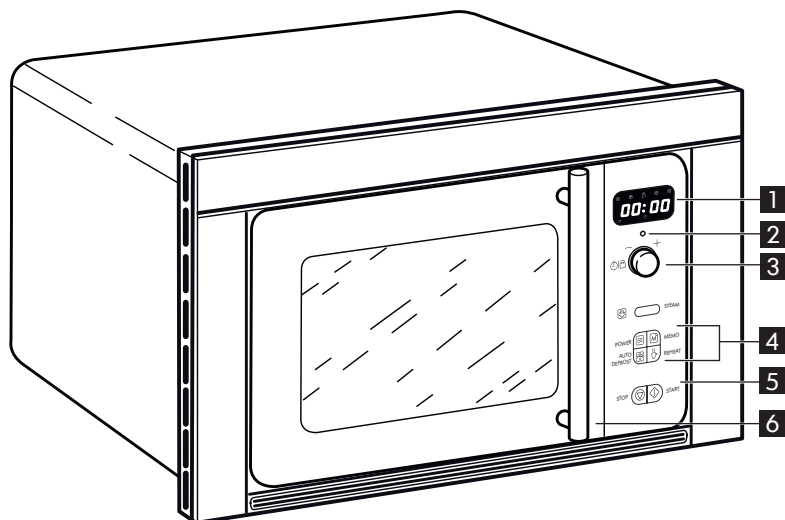
Napr. nápoje alebo voda. Tekutiny sa môžu prehriať nad bod varu aj bez prítomnosti bubliniek. Horúca tekutina môže v dôsledku toho náhle vykipieť.

Nasledujúcimi opatreniami predídete takémuto ohrozeniu:

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

Detské jedlá alebo nápoje vo fľaši na kŕmenie po zohriatí vždy premiešajte a pred podávaním skontrolujte ich teplotu. Zabezpečte tak rovnomerné rozloženie teploty a predídete riziku obarenia, či dokonca vzniku popálenín. Pred ohrevom vždy skontrolujte, či je vybraté viečko a cumlík!

Popis spotřebiča

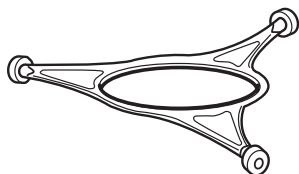


- 1 Displej
- 2 Tlačidlo hodín
- 3 Ovládač

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

Príslušenstvo

Držiak otočného taniera



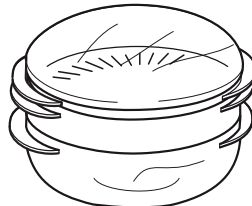
1x

Sklenený otočný tanier



1x

Parák



1x

Všeobecné údaje

V súčasnosti je na trhu bohatá ponuka riadu. Pred nákupom sa presvedčte, či je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.

Pred varením sa presvedčte, či používané pomôcky sú vhodné do mikrovlnných rúr a či prepúšťajú mikrovlny.

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

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

Ak sa príslušenstvo s obsahom kovu dostane do kontaktu s vnútrom rúry počas jej prevádzky, môže dochádzať k iskreniu, ktoré by mohlo rúru poškodiť. Pred zapnutím rúry sa vždy uistite, že sa otočný tanier môže voľne otáčať.

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

Držiak otočného taniera

Držiak otočného taniera používajte pod skleneným otočným tanierom. Na držiak otočného taniera nikdy nekladte iný riad.

Vložte držiak otočného taniera na jeho miesto v rúre.

Sklenený otočný tanier

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

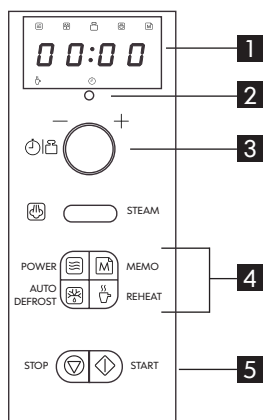
Položte sklenený otočný tanier na držiak otočného taniera.

Parák

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

Parák vždy uložte na sklenený otočný tanier.

Ovládací panel



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

Každodenné použitie

Ochrana pred štartom / zámok

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

Prerušenie alebo ukončenie varenia

Prerušenie varenia

Ak chcete jedlo skontrolovať, obrátiť alebo premiešať, varenie prerušíte otvorením dvierok. Nastavené hodnoty sa udržia 10 minút. Ak nechcete vo varení pokračovať, jedlo vyberte, zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo STOP.

Pokračovanie varenia

Zatvorte dvierka a raz stlačte tlačidlo Štart. Varenie pokračuje ďalej od okamihu prerušenia. Ak tlačidlo štart stlačíte dvakrát, čas sa predĺži o 30 sekúnd.

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

minút.

Stlačením tlačidla STOP alebo otvorením dvierok signál zrušíte.

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

Kuchynský časomer

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

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

3. Stlačte tlačidlo Štart

Blikajúca dvojbodka indikuje, že časomer odmeriava čas.

Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukový signál.

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

do popredia vyvolať stlačením tlačidla hodín a potom zastaviť tlačidlom Stop.

Hodiny

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

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

Hodiny sú nastavené a spustené.

Ak si nechcete po nastavení ďalej zobrazovať hodiny na displeji, jednoducho na 3 sekundy znovu stlačte tlačidlo hodín a potom tlačidlo Stop. Pri opätovnom zobrazení hodín sa riad'te hore uvedeným postupom.

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

Varenie a ohrev mikrovlnami

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

1. Stláčaním tlačidla výkon nastavte výkon.
2. Otočením ovládača nastavte dobu prípravy jedla.

3. Stlačte tlačidlo Štart.

Po zapnutí procesu varenia:

dobu jednoducho predĺžite stláčaním tlačidla Štart s krokom 30 sekúnd. Každé stlačenie predlžuje čas o 30 sekúnd.

Dobu možno skrátiť i predlžiť aj otočením ovládača

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

Úroveň výkonu

Iba mikrovlny	
Výkon	Odporúčané použitie:
Jet (700 W)	Ohrievanie nápojov, vody, vývarov, kávy, čaju alebo iných potravín s vysokým obsahom vody. Ak jedlo obsahuje vajce alebo smotanu, zvol'te nižší výkon.
600 W	Varenie rýb, mäsa, zeleniny a pod.
500 W	Šetrné varenie, napr. omáčky s vysokým obsahom bielkovín, jedlá so syrom alebo s vajíčkami a ukončenie prípravy dusených jedál.
350 W	Pomalé dusenie, roztopenie masla.
160 W	Rozmrazovanie. Zmäčkovanie masla, syrov.
90 W	Zmäčkovanie zmrzliny

Jet Štart

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

1. Stlačte tlačidlo Štart

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

Manuálne rozmrazovanie

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

Potraviny pravidelne kontrolujte.

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

Tvar obalu ovplyvňuje čas rozmrazovania. Plytké baličky sa rozmrazujú rýchlejšie ako hrubý blok. Oddel'te jednotlivé kusy, keď sa začínajú rozmrazovať. Jednotlivé plátky sa rozmrazia rýchlejšie.

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

Veľké kĺby v polovici rozmrazovania obráťte. Varené pokrmy, guláš a mäsové omáčky sa ľahšie rozmrazujú, ak sa pri rozmrazovaní premiešajú.

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

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

Automatické rozmrazovanie

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

Potraviny vždy uložte na sklenený otočný tanier.

1. Opakovaným stláčaním tlačidla nastavte automatické rozmrazovanie podľa triedy potravín.
2. Otočením ovládača nastavte hmotnosť.
3. Stlačte tlačidlo Štart

Potraviny niektorých tried sa musia počas rozmrazovania obrátiť. V takých prípadoch sa rúra zastaví a vyzve vás, aby ste to urobili.

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

V takom prípade výsledky nemusia byť dokonalé.

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

Pri tejto funkcii musí rúra poznať čistú hmotnosť potravín.

Mrazené potraviny:

Ak je hmotnosť nižšia alebo vyššia ako odporúčaná: postupujte podľa pokynov v časti „Varenie a ohrev mikrovlnami“ a pri rozmrazovaní nastavte výkon 160 W.

Mrazené potraviny:

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

Ak je teplota potravín nižšia ako teplota hlbokého

zmrazenia (-18°C), nastavte vyššiu hmotnosť potravín.

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

Pamäť

Funkcia pamäti vám umožňuje jednoduchý spôsob na rýchle vyvolanie uprednostneného nastavenia.

Princípom funkcie pamäti je uložiť ľubovoľné aktuálne zobrazené nastavenie.

Ako využiť uložené nastavenie:

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

Ako využiť uložiť nastavenie:

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

Po zapojení spotrebiča do elektrického napájania alebo po výpadku dodávky elektriny bude mať funkcia Memo ako predvoľbu uloženú možnosť 2 minúty pri plnom výkone.

Ohrev nápojov

Funkcia ohrevu nápojov vám ponúka rýchly ohrev 1 - 4 šálok nápojov jednoduchým spôsobom.

1. Opakovaným stláčaním tlačidla ohrevu vyberte počet šálok, ktoré sa majú ohriať.
2. Stlačte tlačidlo Štart.

1 šálka sa rovná 150 ml nápoja.

Para

Táto funkcia sa používa pri potravinách ako zelenina a ryby.

S touto funkciou vždy používajte parák z dodaného príslušenstva.

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

Potraviny uložte na sklenený mriežku paráka.

Pridajte 100 ml (1 dl) vody do spodnej časti paráka. Prikryte vekom.

Parák je navrhnutý iba na použitie s mikrovlnami!

Nikdy ho nepoužívajte s inými funkciami.

Použitie paráka s inými funkciami ho môže poškodiť.

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

Parák vždy položte na sklenený otočný tanier.

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

Tabuľky prípravy jedla

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

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

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

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

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

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

Premiešanie a obrátenie jedla sú postupy využívané pri bežnom varení, ako aj pri mikrovlnnom varení a pomáhajú rýchlej distribúcii tepla k stredu jedla a predchádzajú prevareniu okrajov jedla.

Pri varení potravín nepravidelných tvarov alebo hrúbky umiestnite tenšie časti jedla smerom k stredu taniera, kde sa dostane menej tepla.

Potraviny s vysokým obsahom tuku a cukru sa uvaria rýchlejšie ako potraviny s vysokým

obsahom vody. Tuk a cukor okrem toho dosiahnu vyššiu teplotu ako voda.

Po uvarení nechajte jedlo nejaký čas odstáť.

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

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

Ohrievanie jedál na tanieri

Ako pri tradičnej príprave jedál, jedlá sa v mikrovlnnej rúre musia zohriať až po bod varu. Najlepšie výsledky sa dosiahnu, keď sa jedlo uloží hrubšími časťami na vonkajšiu stranu taniera a tenšími k stredu taniera. Tenké plátky mäsa vzájomne poprekladajte. Hrubšie kusy, ako je fašírka, klobásy, či párky by mali byť uložené tesne k sebe. Pri ohrievaní dusených jedál alebo omáčky je lepšie ich počas ohrevu premiešať, aby sa teplo rozložilo rovnomerne. Prikrytie jedla napomáha uchovať šťavnatosť vnútra jedla, znižuje vystrekovanie tuku a

skracaie dobu ohrevu.

Pri ohreve mrazených jedál postupujte podľa pokynov výrobcu na obale.

Jedlá, ktoré sa nedajú miešať, ako gratinované jedlá, je lepšie ohrievať pri 400 – 600 W. Niekoľko minút odstátia zaistí rovnomerné rozloženie teploty v celom jedle.

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

Tabuľky rozmrazovania

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

Tvar obalu ovplyvňuje čas rozmrazovania. Plytké balíčky sa rozmrazujú rýchlejšie ako hrubý blok. Oddel'te jednotlivé kusy, keď sa začínajú rozmrazovať.

Jednotlivé plátky sa rozmrazia rýchlejšie.

Ak sa časti potravín začínajú zahrievať, ochráňte ich malými kúskami hliníkovej fólie (napr. nohy a konce krídel kurčatá).

Veľké kusy s kĺbom v polovici rozmrazovania obráťte.

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

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

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

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

Čistenie a údržba

Pred čistením a údržbou odpojte elektrické napájanie.

Jedinou potrebnou údržbou je čistenie.

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

Nepoužívajte oceľové drôtenky, abrazívne čistiace prostriedky, drsné umývacie handričky a pod., ktoré poškadzujú ovládací panel a vnútorné aj vonkajšie povrchy rúry. Používajte špongiu namočenú do teplej vody a jemný čistiaci prostriedok alebo papierovú utierku a rozprašovací čistiaci prostriedok na sklo. Čistiaci prostriedok rozprašujte na papierovú utierku. Nerozprašujte prostriedok priamo na povrch rúry. Pravidelne, hlavne ak sa niečo vylialo, vyberajte aj otočný tanier a jeho držiak a utrite dno rúry. Rúra bola navrhnutá na prevádzku s vloženým otočným tanierom.

Mikrovlnnú rúru nezapínajte bez otočného taniera vybraného na čistenie.

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

Dbajte, aby sa tuk alebo zvyšky jedla neusádzovali okolo dvierok.

Pri silnom znečistení rúry na 2 až 3 minúty uveďte v rúre do varu pohár vody. Para nečistoty zmäkčí.

Nepříjemný zápach v rúre odstráňte, ak na otočnom tanieri niekoľko minút povaríte vodu s citrónovou šťavou.

Ak chcete rúru čistiť, nepoužívajte spotrebiče využívajúce prúd pary.

Rúru treba pravidelne čistiť od všetkých zvyškov jedla.

- **V umývačke riadu možno umývať**
- Držiak otočného taniera
- Sklenený otočný tanier
- Parák

Čo robiť, ak ...

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

Servis

Skôr, ako zavoláte servis:

1. Skúste, či nedokázate vyriešiť problém sami (pozrite tabuľku "Čo robiť, ak ...").
2. Spotrebič vypnite a opäť ho zapnite, aby ste zistili, či sa problém vyskytuje naďalej.

Ak porucha pretrváva, zavolajte servisné stredisko IKEA.

Vždy uveďte:

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

SERVICE 0000 000 00000

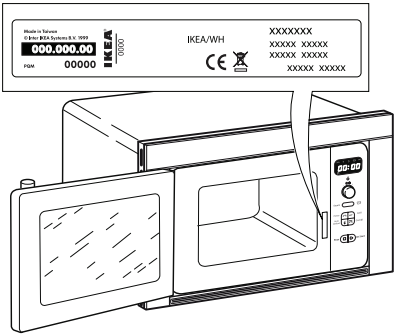


Ak by bolo nevyhnutné rúru opraviť, obráťte sa na autorizovaný servis IKEA (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).

Technické údaje

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

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



Údaje pre skúšku výkonu ohrevu v súlade s IEC 60705.

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

Skúška	Množstvo	Pribl. doba	Úroveň výkonu	Nádoba
12.1.3	750 g	10 min	700 W	Pyrex 3.220
12.2.3	475 g	5 min	700 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	700 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	Autodefrost		Poukladajte na otočný tanier

Ochrana životného prostredia

Celý obal sa dá recyklovať, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♻️).

Obal likvidujte podľa platných predpisov. Obaly, ktoré by mohli byť nebezpečné (plastové vaky, polystyrén a pod.) uchovávajte mimo dosahu detí.

Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE).

Zaistením správnej likvidácie výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by ináč mohli byť následkom nevhodného zaobchádzania s odpadom z tohto výrobku.

Vyhlasenie o súlade

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



Symbol  na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Naopak, treba ho odovzdať do zberne na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení.

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

Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku si vyžiadajte na Vašom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.

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

ZÁRUKA IKEA

Ako dlho platí záruka IKEA?

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

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

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

Kto vykonáva servis?

Poskytovateľ autorizovaného servisu IKEA bude poskytovať servis prostredníctvom vlastnej siete.

Na čo sa vzťahuje záruka?

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

Čo urobí IKEA na nápravu problému?

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

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

Na čo sa nevzťahuje táto záruka?

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

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

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

Ako sa aplikujú vnútroštátne predpisy
Záruka IKEA vám poskytuje špecifické práva, ktoré sú v súlade alebo presahujúce súvisiace právne nároky platné v krajine.

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

Oblasť platnosti

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

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

Príslušný ZÁRUČNÝ SERVIS pre výrobky IKEA

Prosíme kontaktovať príslušného zmluvného prevádzkovateľa Záručného servisu IKEA pre prípady:

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

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

Ako nás nájdete ak potrebujete náš servis



Prosím pozrite si poslednú stranu tohto manuálu, kde nájdete kompletný zoznam poskytovateľov služieb Záručného servisu IKEA.

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

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

Potrebujete nejakú pomoc navyše?

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

**BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN**

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

БЪЛГАРИЯ

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

DANMARK

Telefonnummer:	70150909
Takst:	Lokal takst
Åbningstid:	Mandag - fredag 9.00 - 21.00
	Lørdag 9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)

DEUTSCHLAND

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

ΕΛΛΑΔΑ

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

ESPAÑA

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

FRANCE

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

HRVATSKA

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

ÍSLAND

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

ITALIA

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

LIETUVIŲ

Telefono numeris:	(0) 520 511 35
Skambučio kaina:	Vietos mokėstis
Darbo laikas:	Nuo pirmadienio iki penktadienio 8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308
Tarifa:	Helyi tarifa
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig 8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA
Tarief:	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 20.00
	Zaterdag 9.00 - 20.00
	Zondag gesloten

NORGE

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

ÖSTERREICH

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

POLSKA

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

PORTUGAL

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

REPUBLIC OF IRELAND

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

ROMÂNIA

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

РОССИЯ

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

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

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

SLOVENSKO

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

SRBIJA

<http://www.ikea.com>

SUOMI

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

SVERIGE

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

UNITED KINGDOM

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

