

ANRÄTTA

RU

GB



Design and Quality
IKEA of Sweden



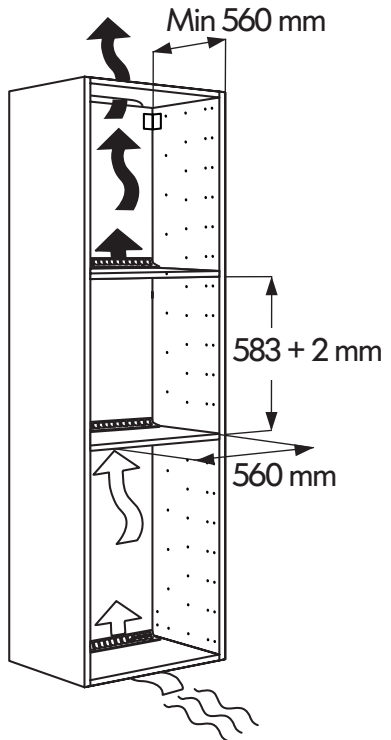
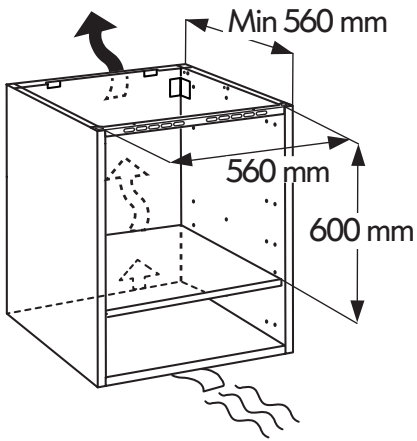
Пожалуйста, ознакомьтесь со списком авторизованных сервисных центров IKEA, который представлен на последней странице этой инструкции

РУССКИЙ ENGLISH

5
25



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed Authorized Service Centre and relative national phone numbers.



Оглавление

Сведения по технике безопасности	5	Технические данные	19
Панель управления	10	Установка	20
Первое использование	10	Подключение к электрической сети	21
Повседневная эксплуатация	11	Рекомендации по охране окружающей среды	21
Таблицы приготовления блюд	14	ГАРАНТИЯ ИКЕА	23
Чистка и уход	16		
Поиск и устранение неисправностей	18		

Сведения по технике безопасности

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраните инструкцию для использования в дальнейшем. В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ Не разрешайте маленьким детям (0-3 лет) подходить к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным наблюдением взрослых. Дети от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных

знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под наблюдением или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности.

Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут выполнять очистку и уход за прибором только под наблюдением взрослых.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!:

Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования.

Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.

⚠ Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролизической очистки (самоочистки)-опасность ожогов. Не позволяйте детям и животным близко подходить к печи во время и после выполнения цикла пиролизической очистки (пока

помещение не будет полностью проветрено). Перед запуском цикла пиролитической очистки очистите камеру духовки от разлитых продуктов, особенно от жиров и масел. Не оставляйте любые принадлежности и материалы внутри духовки во время цикла пиролиза.

⚠ Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки. — существует опасность получения ожогов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! : Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов. Прибор допускает использование термощупа. Используйте термощуп, рекомендованный для данной модели духовки: опасность пожара.

⚠ Не ложите одежду и другие легковоспламеняющиеся предметы возле прибора, пока все его компоненты полностью не остынут: существует опасность возникновения пожара. Постоянно внимательно следите за приготовлением блюд с большим количеством жира, масла или с добавлением алкоголя – опасность пожара. Для извлечения противней и посуды используйте кухонные рукавицы. По окончании приготовления перед осуществлением доступа

в печь осторожно откройте дверцу, позволив постепенно выйти горячему воздуху или пару: можно получить ожог. Не закрывайте отверстия для вывода горячего воздуха на передней стороне печи: опасность пожара. ⚠ Соблюдайте осторожность, когда дверца печи открыта или находится в нижнем положении: существует опасность удара о дверцу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

⚠ **ОСТОРОЖНО** Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего переключающего устройства, такого как таймер, или пульта дистанционного управления.

⚠ Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, например: на кухнях для работников фабрик, офисов и других организаций; на фермах; для клиентов в отелях, мотелях, хостелах и других жилых помещениях.

⚠ Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования. Запрещается использовать прибор вне помещений.

⚠ Запрещается хранить взрывоопасные или горючие вещества (например, бензин или аэрозольные баллончики) внутри прибора или рядом с ним: существует опасность возникновения пожара.

УСТАНОВКА

⚠ Для перемещения и монтажа прибора требуется участие двух или более человек - риск получения травм. При распаковке и монтаже прибора используйте защитные перчатки во избежание порезов.

⚠ Установку, подключение системы водоснабжения (при наличии) и электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять любые детали прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. По окончании монтажа отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности

удушения. Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети во избежание опасности поражения электрическим током. При монтаже соблюдайте осторожность во избежание повреждения шнура корпусом прибора – опасность возгорания и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения монтажа.

⚠ Прежде чем встраивать прибор, выполните все работы по вырезке необходимых отверстий в кухонной мебели, тщательно удалите все стружки и опилки. Оставьте минимальный зазор между рабочей поверхностью и верхним краем духовки: существует опасность получения ожога. Не снимайте духовку с основания из пенопласта до момента установки.

⚠ После завершения установки нижняя часть прибора должна стать недоступной: опасность ожога.

⚠ Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей: существует опасность возникновения пожара.

УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ Паспортная табличка находится на передней стороне печи (видна при открытой дверце).

⚠ Для прибора должна быть предусмотрена возможность отключения от электросети путем отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или с помощью многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки.

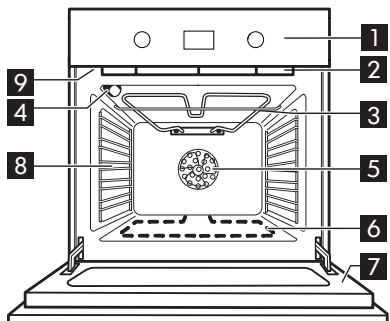
Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

⚠ Не используйте удлинители, разветвители и переходники. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя. Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или если вы стоите босиком. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он неисправен или был поврежден вследствие удара или падения.

⚠ В случае повреждения сетевого шнура, во избежание возникновения опасных ситуаций, он должен быть заменен на заводе-изготовителе, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом - опасность поражения электрическим током.

⚠ В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в авторизованный сервисный центр.

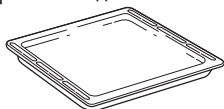
Описание прибора



- 1** Панель управления
- 2** Охлаждающий вентилятор (не виден)
- 3** Нагревательный элемент гриля
- 4** Лампочка освещения духовки
- 5** Вентилятор духовки
- 6** Нижний нагревательный элемент (не виден)
- 7** Дверца духовки
- 8** Боковые решетки
- 9** Гнездо для щупа для мяса

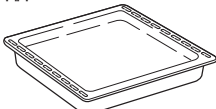
Принадлежности

Противень для выпекания



1x

Поддон



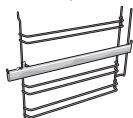
1x

Решётка



2x

Телескопические направляющие



1x

Щуп для мяса



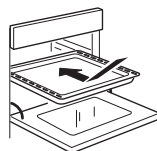
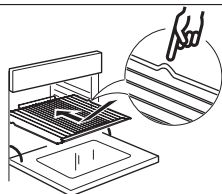
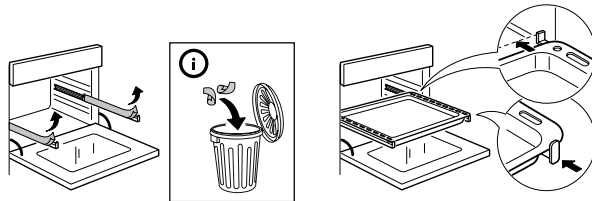
1x

Установка решетки и других принадлежностей

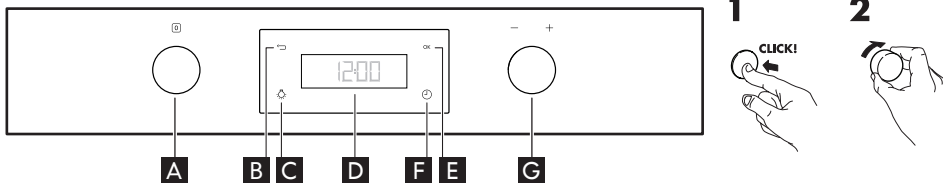
Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие. Затем сдвиньте ее горизонтально по направляющим как можно дальше.

Другие принадлежности, такие как противень, вставляются и задвигаются в горизонтальном положении по направляющим.

Если вы хотите приобрести какую-либо принадлежность, позвоните в авторизованный сервисный центр.



Панель управления



- A** Нажимаемая ручка выбора
- B** Кнопка «Назад»
- C** Свет
- D** Дисплей
- E** Кнопка подтверждения
- F** Таймер обратного отсчета
- G** Нажимаемая ручка регулировки

Утапливаемые ручки

Чтобы использовать ручку этого типа, нажмите ее по центру. Ручка выйдет наружу. Поверните ее в требуемое положение. После завершения приготовления блюда установите ручку в положение **0** и снова нажмите ее для возврата в исходное положение.

Первое использование

⚠ ВНИМАНИЕ! Этот прибор предназначен только для приготовления пищи. Он не должен использоваться для других целей, например, обогрева помещения.

Выньте принадлежности из духовки, разогрейте ее до 200° и оставьте при этой температуре примерно на один час, чтобы устранить запахи и газы, выделяемые изоляционными материалами и защитной смазкой.

Настройки

Поверните индикатор ручки «Режимы» **A**, чтобы отобразить настройки, и поверните ручку **G** для доступа к подменю, содержащему четыре настройки дисплея, которые можно изменить после завершения приготовления, и поверните ручку в исходное положение.

• Часы

Поверните ручку **G** так, чтобы на дисплее появилось слово «CLOCK». Две цифры слева начнут мигать, поверните ручку **G**, чтобы установить часы. Нажмите кнопку **E** для подтверждения значения, и правое двузначное число начнет мигать. Установите значение минут вращением ручки **G** и нажмите кнопку **E** для подтверждения выбора.

• Звук

Для включения или выключения звукового сигнала выполните следующие действия:

1. Поверните ручку **G** так, чтобы на дисплее

1. появилось слово «SOUND»
2. Нажмите кнопку **E** для подтверждения
3. Используйте ручку **G** для выбора нужной настройки
4. Нажмите кнопку **E** для подтверждения

• Яркость

Чтобы изменить уровень яркости дисплея, выполните следующие действия:

1. Поверните ручку **G** так, чтобы появилось слово «BRIGHTNESS», и нажмите **E** для подтверждения.
2. Появится текущее значение яркости
3. Поворачивая ручку **G**, увеличьте или уменьшите яркость и подтвердите настройку, нажав **E**.

• Эко

1. Поверните ручку **G** так, чтобы на дисплее появилось слово «ECO».
2. Нажмите кнопку **E** для доступа к настройке (ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку **G** для выбора нужной настройки и подтвердите ее, нажав кнопку **E**.
4. Во время приготовления, если режим «Эко» включен, дисплей через 1 минуту уменьшает яркость до минимального уровня, лампочка освещения камеры духовки гаснет спустя 1 минуты приготовления и просыпается с ключом **C**.

Повседневная эксплуатация

Для включения режима

1. выберите нужный режим с помощью ручки **A** и нажмите кнопку **E** для подтверждения.
2. Значок температуры мигает, и вы можете настроить ее с помощью ручки **G** и нажать кнопку **E** для подтверждения.
3. время приготовления отображается на дисплее, вы можете отрегулировать его с помощью ручки **G** или оставить для немедленного запуска и нажать кнопку **E** для подтверждения.
4. если вы заранее выбрали желаемое время приготовления, на дисплее отобразится ожидаемое время завершения, и вы можете отложить его с помощью ручки **G** и нажав кнопку **E** для подтверждения отсрочки.

Прогрев

Прогрев запускается автоматически, если он доступен (проверьте таблицу), и включается во время приготовления, если вы выберете его перед запуском режима.

При выборе температуры и времени приготовления прогрев запускается автоматически. В случае, если время приготовления не выбрано, таймер запустится только после достижения желаемой температуры. В момент достижения желаемой температуры раздается звуковой сигнал.

Отсрочка пуска

Окончание приготовления будет отложено, если функция доступна (проверьте таблицу).

Щуп для мяса

Вставьте щуп для мяса, прежде чем активировать режим (проверьте таблицу). Если щуп для мяса вставлен после подтверждения температуры приготовления, на дисплее замигает температура щупа для мяса, используйте ручку **G** для ее настройки и нажмите кнопку **E** для подтверждения.

Отсрочка пуска невозможна, если вставлен щуп для мяса.

Режим приготовления завершается, когда раздаются 3 звуковых сигнала после достижения необходимой температуры при помощи щупа для мяса.

	Режим A Ручка	Режим G Ручка	ПРОГРЕВ	Температура 	Время 	Отсрочка пуска 	Щуп для мяса
	ВЫКЛ.	-	-	-	-	-	-
	КОНВЕКЦИЯ	-	X	X	X	X	X
	ОБЫЧНЫЙ (Верхнее и нижнее нагревание)	-	X	X	X	X	X
	ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.	-	X	X	X	X	X
	БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ	-	X	X	X	X	X
	ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	-	уровень 1-2-3	X	X	-
	ГРИЛЬ	ТУРБОГРИЛЬ	-	уровень 1-2-3	X	X	X
	ХЛЕБ	ХЛЕБ	X	X	X	-	-
	ХЛЕБ	ПИЦЦА	X	X	X	-	-
	ОСОБЫЕ	ЭКО КОНВЕКЦИЯ*	-	X	X	X	X
	ОСОБЫЕ	РАЗМОРАЖИ- ВАНИЕ	-	-	X	X	-
	ОСОБЫЕ	СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	-	65°	X	X	-
	ОСОБЫЕ	ПОДЪЕМ ТЕСТА	-	30° 35° 40°	X	X	-
	БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ	-	X	X	X	-	-
	ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА	ПИРОЛИЗ	-	-	120 мин.	X	-
	ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА	ПИРОЛИЗ ЭКО	-	-	75 мин.	X	-

ВАЖНО! Перед осуществлением пиролиза выньте из духовки все принадлежности, чтобы обеспечить наилучшие результаты очистки нижней части печи.

ВАЖНО! В процессе выполнения пиролитической чистки дверца духовки остается заблокированной, при этом на дисплее отображается символ. После завершения цикла самоочистки дверца остается заблокированной: на дисплее отображается слово «COOL», указывающее на то, что духовка еще не остыла. По достижении безопасной температуры дверь разблокируется и на дисплее отобразится время суток.



Примечание: в случае неправильного выполнения процедуры автоматического блокирования дверцы на дисплее появляется символ. Если же дверца остается закрытой из-за неисправности системы блокировки, на дисплее появляется надпись «DOOR LATCHED». В таком случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Подрумянивание

По окончании приготовления в тех режимах, которые предусматривают использование данного режима, на дисплее появляется запрос на выполнение подрумянивания только что приготовленного блюда. Этот режим доступен только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.

По завершении приготовления на дисплее отображается сообщение: “PRESS **E** TO BROWN” (“Нажмите для подрумянивания”). Нажмите кнопку **E**, и духовка начнет выполнение цикла подрумянивания продолжительностью 5 минут. Этот режим может быть включен только два раза подряд








Таймер обратного отсчета












Данная опция активирует таймер обратного отсчета, при условии, что все остальные функции деактивированы. Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать  и «00:00», после чего выберите и нажмите «OK» для подтверждения.

В момент окончания обратного отсчета раздается звуковой сигнал.

Таблица режимов работы духовки

Духовка имеет 5 уровней приготовления. Отсчет ведется с нижнего уровня.

Режим	Описание режима
 ВЫКЛ.	Выключение духовки.
 КОНВЕКЦИЯ	Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой.
 ОБЫЧНЫЙ (Верхнее и нижнее нагревание)	Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне. Рекомендуется пользоваться 2-м или 3-м уровнем. Разогрейте печь перед установкой блюда.
 ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.	Режим для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Используйте 2-й уровень. Прогрейте духовку перед началом приготовления.
 БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ	Для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). В зависимости от размеров куска используйте 1-ю или 2-ю полку. Для более равномерного подрумянивания рекомендуется перевернуть мясо в процессе приготовления. Периодически его следует смачивать, чтобы мясо не оказалось слишком сухим.
 ГРИЛЬ	Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. Рекомендуется пользоваться 4-м или 5-м уровнем. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора сока: поместите посуду на 3-й/4-й уровни и добавьте 500 мл воды. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
 ТУРБОГРИЛЬ	Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, баранья нога, цыплята). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Используйте поддон для сбора стекающего сока. Размещайте поддон на 1-м или 2-м уровне, налив в него около полулитра воды. Прогрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

Режим		Описание режима
	ХЛЕБ	Режим для выпекания хлебобулочных изделий различного размера и типа. Достаточно указать нужные значения (температуру и время), и в духовке будет автоматически выбран оптимальный режим приготовления. Размещайте тесто на 2-м уровне.
	ПИЦЦА	Режим для выпекания пиццы различного типа и размера. Достаточно указать нужные значения (температуру и время), и в духовке будет автоматически выбран оптимальный режим приготовления. Размещайте тесто на 2-м уровне.
	ЭКО КОНВЕКЦИЯ*	Режим для приготовления фаршированных блюд и небольших кусков мяса на одном уровне. В этом режиме вентилятор включается периодически и работает на низкой скорости во избежание подсушивания продуктов. В целях энергосбережения освещение духовки остается выключенным и может быть временно включено нажатием кнопки подтверждения. Для оптимизации энергоэффективности рекомендуется не открывать дверцу во время приготовления. Рекомендуется использовать 3-й уровень. Прогрев духовки не требуется.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Режим для ускоренного размораживания продуктов. Размещайте продукты на среднем уровне. Не снимайте упаковку, чтобы предотвратить высыхание внешнего слоя продукта.
	СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, мясо, жаркое, запеканки, пудинги). Размещайте продукты на среднем уровне.
	ПОДЪЕМ ТЕСТА	Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Для обеспечения правильности подъема теста этот режим недоступен, если температура в духовке превышает 40°C. Размещайте тесто на 2-м уровне. Прогрев духовки не требуется.
	БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ	Быстрый прогрев духовки. После окончания прогрева духовка автоматически выберет режим «ОБЫЧНЫЙ». Дождитесь завершения прогрева перед тем, как помещать продукт в духовку.
- +	НАСТРОЙКИ	Настроить отображение (время, свет, громкость звуков, энергосбережение)
	ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА	Режим для очистки духовки от загрязнений, образующихся в процессе приготовления, под действием очень высокой температуры (выше 400 °C). Продолжительность автоматически устанавливается на 120 минут. Выберите «ЭКО» и 75-и минутный цикл в случае незначительного загрязнения
	ЩУП ДЛЯ МЯСА	<p>Входящий в комплект духовки щуп для мяса позволяет измерять точную температуру (в пределах 100°C) приготавливаемого блюда, способствуя достижению наилучшего кулинарного результата. Необходимая температура задается в соответствии с типом продукта. От правильности установки термощупа существенно зависит качество готового блюда. Воткните термощуп на полную глубину в наиболее мясистую часть приготавливаемого куска, свободную от костей и жира (Рис. 1). При приготовлении птицы воткните термощуп в середину грудки в боковом направлении так, чтобы его кончик не попал в полость (Рис. 2). В случае приготовления мяса, части которого сильно отличаются по толщине, убедитесь, что все они хорошо прожарились перед тем, как вынимать мясо из духовки. Вставьте конец термощупа в отверстие, расположенное на правой стенке камеры духовки. Вставьте конец щупа в отверстие, расположенное в левой нижней части панели управления.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Рис. 1</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Рис. 2</p> </div> </div>

*Базовый режим для заявления об энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

ВАЖНО:

При выполнении цикла самоочистки (пиролиза) рекомендуется вынимать все поставляемые в комплекте с духовкой принадлежности с тем, чтобы не вызывать дополнительное повышение наружной температуры дверцы, а также для обеспечения более эффективной очистки нижней части духовки.

ВАЖНО: если выбранный режим не поддерживает использование щупа для мяса, он не запустится до тех пор, пока вы не вытащите щуп для мяса. На дисплее отобразится следующее сообщение: REMOVE PROBE

Таблицы приготовления блюд

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
ВЫПЕЧКА, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И Т.П.					
Торты из дрожжевого теста		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Печенье/небольшие торты		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Эклеры		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Безе		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Хлеб		X	2	180-220	30-50
Пицца		X	2	220-250	15-30
Хлеб/пицца/лепешки		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Замороженная пицца		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Волованы / печенье из слоенного теста		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), открытые пироги		X	2	190-200	45-65
Лазанья и мясо		X	2-4	200	50-100***
Мясо и картофель		X	1-4	190-200	45-100***
Рыба и овощи		X	1-4	180	30-50***
Полный обед Фруктовый пирог (уровень 5) / лазанья (уровень 3) / мясо (уровень 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Жаркое/фаршированное мясо		-	2	180-200	100-150***








Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
МЯСО					
Мясные изделия (кролик, курица, ягненок)		-	2	180-200	60-100***
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		X	2	170-190	110-150
Баранина/ телятина говядина/ свинина 1кг		X	2	190-200	80-120
Курица/кролик/ утка 1кг		X	2	200-230	50-100
Индейка/гусь 3 кг		X	2	200-230	150-200
РЫБА					
Рыба, запеченная в духовке/в фольге 0.5кг (филе, целиком)		X	2	170-190	30-50
ОВОЩИ					
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		X	2	180-200	50-70

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ “ГРИЛЬ”

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Тост		5'	5	3 (Высокий)	1-3
Рыба (филе, кусками)		5'	3/4	2 (Средний)	15-30*
Колбаски/ шашлыки/ ребрышки/ гамбургеры		5'	4/5	2-3 (Средней высоты)	15-30*
Баранья нога/ рулька		-	3	2 (Средний)	60-90**
Запеканка из овощей		-	3	3 (Высокий)	10-25
Печеный картофель		-	3	2 (Средний)	35-60**
Жареная курица, 1-1.3 кг		-	2	2-3 (Средней высоты)	55-80**
Ростбиф с кровью, 1кг		-	3	2 (Средний)	35-50**

Примечание: указаны ориентировочные значения температуры и времени приготовления.

- * Переверните продукт в середине процесса приготовления
- ** Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).
- *** Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

Чистка и уход

ЧИСТКА

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Никогда не используйте для чистки духовки пароочистители.
- Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.
- Отключите прибор от электросети

Внешние поверхности духовки

i ВНИМАНИЕ! Не используйте коррозионные или абразивные моющие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой

- Чистите поверхность духовки, протирая ее влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. В завершение чистки насухо вытрите духовку сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки

i ВНИМАНИЕ! Не используйте абразивные губки или металлические скребки. Использование таких средств приводит со временем к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от следов нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, и строго придерживайтесь указаний изготовителя.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства чистки духовки можно снять дверцу (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ"). Стекло с внутренней стороны гладкое, что облегчает чистку.

ПРИМЕЧАНИЕ: в результате длительного приготовления продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и около дверной прокладки может образовываться конденсат. После того как духовка остынет,

необходимо вытереть дверцу изнутри, пользуясь тряпкой или губкой.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Во время пиролизической очистки и после нее не допускайте домашних животных (особенно птиц) к печи.

Принадлежности

- Сразу же после использования принадлежностей поместите их в воду со средством для мытья посуды; если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками.
- Остатки пищи легко удалить с помощью щетки или губки.

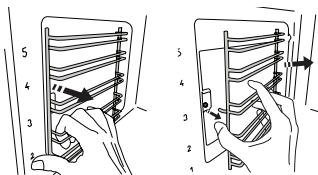
УХОД

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед проведением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
- Отсоедините духовку от сети электропитания

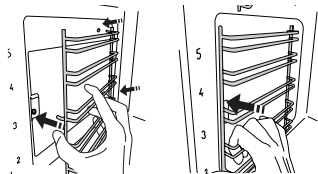
Чтобы снять держатели полок,

крепко возьмитесь за наружную часть держателей и потяните их на себя, чтобы извлечь опору и два внутренних штифта из гнезд.



Чтобы вернуть на место держатели полок,

приставьте их к стенке камеры и сначала вставьте два штифта в их гнезда. Затем расположите наружную часть возле её гнезда, вставьте опору и аккуратно прижмите к стенке камеры, чтобы держатель полок правильно зафиксировался.



Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и нажмите на них до упора (Рис. 1).

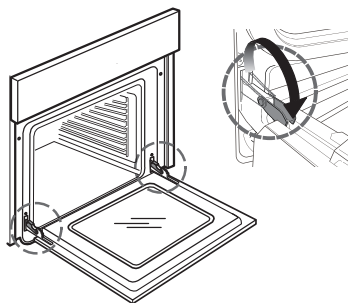


Рис. 1

3. Закройте дверцу до упора (A), поднимите (B) и поверните (C) ее так, чтобы снять (D) (Рис. 2, 3, 4).

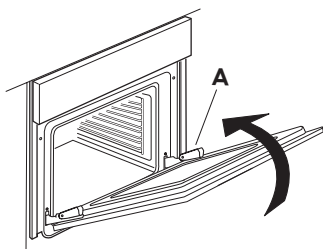


Рис. 2

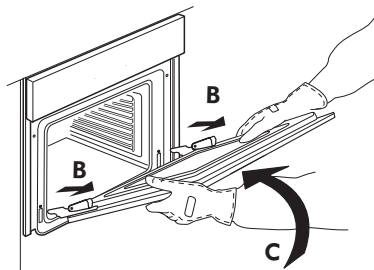


Рис. 3

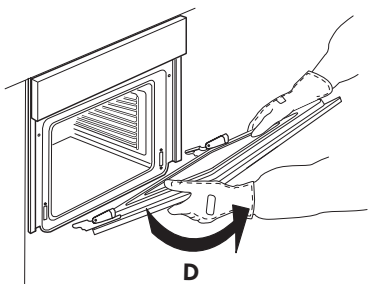


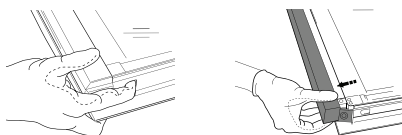
Рис. 4

Установка дверцы на место

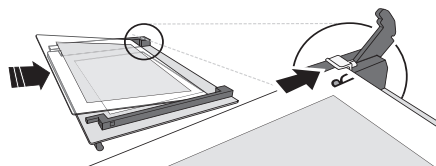
1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите оба фиксатора.
4. Закройте дверцу

Очистка стекла

1. Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.



2. Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность. Прочистите промежуточное стекло.
3. При установке промежуточного и внутреннего стекла ориентируйте его так, чтобы буква «R» находилась в левом углу. Сначала вставьте в пазы длинную сторону стекла с буквой «R», затем опустите его в предусмотренное положение.



4. Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.

Замена лампочки

1. Отсоедините духовку от сети электропитания

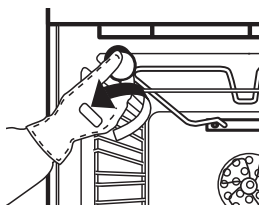


Рис. 5

2. Открутите плафон лампочки (Рис. 5), замените лампочку (см. тип лампочки в примечании) и снова закрутите плафон.

3. Подключите духовку к сети электропитания

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Используйте только галогенные лампы 25 Вт/230 В тип G9, T300°C.
- Применяемые в приборе лампочки специально предназначены для электроприборов и непригодны для освещения домашних помещений (Регламент Комиссии (ЕС) № 244/2009).
- Лампочки такого типа можно приобрести в авторизованном сервисном центре IKEA.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает.	Отсутствие напряжения в электрической сети.	Проверьте наличие напряжения в электрической сети.
	Духовка не включена в сеть.	Подключите духовку к электрической сети.
На дисплее отображается буква «F» и число	Ошибка программного обеспечения	Обратитесь в центр послепродажного обслуживания и сообщите им букву или число, которое стоит после буквы «F»

Прежде чем звонить в авторизованный сервисный центр:

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в таблице “Если прибор не работает...”.
 2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неисправность.
- Если после проведения описанных выше проверок вам не удалось устранить неисправность, обратитесь в сервисный центр IKEA.

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова “Service” на паспортной табличке), указанный с правой стороны на внутренней стенке духовки (видна при открытой дверце духовки);

SERVICE 0000 000 00000



- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

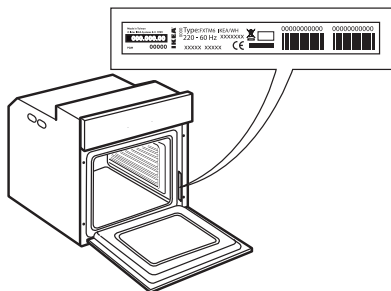
В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в сервисный центр IKEA (это гарантирует использование фирменных запасных частей и правильность выполнения ремонта прибора)

Технические данные

Тип изделия: встраиваемая электрическая Духовка	
Юбозначение модели: BOVP ANRA 595 SS - Встраиваемый духовой шкаф - ANRÄTTA	
Количество камер	1
Источник нагрева	Electrical
Число режимов	9
Полезный объем. Измеренный при извлеченных боковых решетках и каталитических панелях, л	71
Площадь самого большого противня, см ²	1191
Класс энергоэффективности (самое низкое энергопотребление)	A
Индекс энергоэффективности	81,2
Потребление энергии Традиционный режим (при стандартной загрузке с верхним и нижним нагревом) кВтч/цикл	0,89
Потребление энергии Режим конвекции (со стандартной загрузкой и нагревом с принудительной циркуляцией воздуха) кВтч/цикл	0,69
Верхний нагревательный элемент, Вт	2200
Нижний нагревательный элемент, Вт	1000
Нагревательный элемент гриля, Вт	2200
Нагревательный элемент вентилятора, Вт	1800
Охлаждающий вентилятор, Вт	33
Лампочка освещения духовки, Вт	25
Потребляемая мощность вентилятора печи, Вт	22
Общая номинальная мощность, Вт	2450
Размеры	
Ширина, мм	595
Высота, мм	595
Глубина, мм	550
Масса прибора ANRÄTTA Kg	32,2

Технические данные

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



Установка

Устройство блокировки дверцы

На Рис.1 показано, как открывать дверцу, снабженную устройством блокировки дверцы.

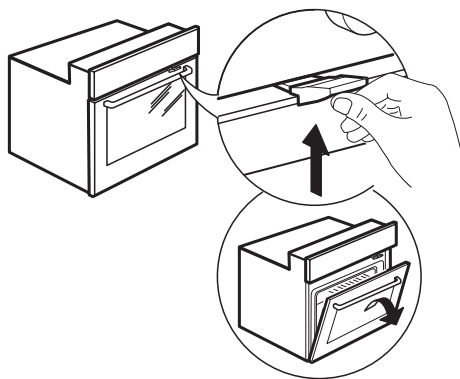


Рис. 1

Устройство блокировки дверцы снимается путем выполнения действий в последовательности, указанной на изображениях (см. Рис. 2).

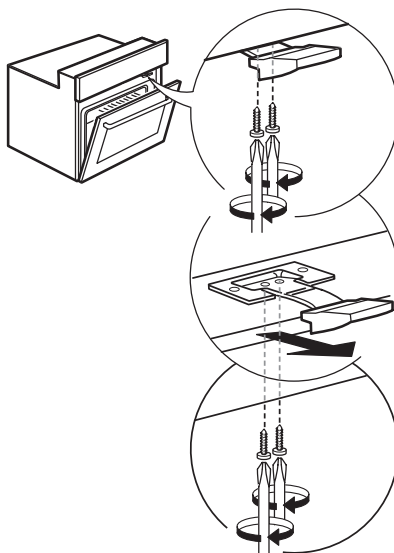


Рис. 2

Подключение к электрической сети

Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке прибора, соответствовало напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка установлена в передней части духовки (видна при открытой дверце).

Замена кабеля питания (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должна выполняться только квалифицированным электриком. В таких случаях обращайтесь в авторизованный сервисный центр IKEA.

Рекомендации по охране окружающей среды

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Лица, не обладающие достаточной технической квалификацией, подвергают себя опасности в случае выполнения обслуживания или ремонта прибора со снятием кожухов, предохраняющих от воздействия микроволнового излучения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При отсутствии регулярной чистки качество рабочей поверхности печи может ухудшиться, что в свою очередь может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и, возможно, привести к опасной ситуации.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Печь необходимо регулярно чистить, удаляя любые остатки продуктов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед выполнением любых операций по техническому обслуживанию убедитесь, что прибор отключен от электросети: опасность поражения электрическим током. Никогда не используйте для чистки пароочистители.


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте абразивные чистящие средства или металлические скребки для чистки стекла дверцы: они могут

поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.

⚠ Перед началом чистки или обслуживания дайте прибору остыть .- опасность ожога

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Выключите прибор перед заменой лампы: опасность поражения электрическим током.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА


Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ 

Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы помогаете предотвратить негативные

последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в вашем рецепте. Пользуйтесь вставными противнями, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло. Процесс приготовления продуктов, требующих длительного приготовления, будет продолжаться и после выключения духовки.

Производитель:

ИКЕА оф Свиден АБ,

а/я 702, 343 81, Эльмхульт, Швеция

Завод

Завод: Виерлпул Польша Сп з.о.о.

Адрес: Ул. Ген.Т.Бора Коморовского 6, 51 210 Вроцлав – Польша

Импортер и уполномоченное изготовителем лицо:

ООО «ИКЕА ТОРГ», Россия, 141400, Московская область, г. Химки, Микрорайон «ИКЕА», корп. 1; тел.: +7 (495) 737-5301, факс: +7 (495) 737-5324.

Данный прибор разработан, изготовлен, продан в соответствии с нормами технических регламентов таможенного союза и локальными нормативно-правовыми документами.

Лицо, уполномоченное изготовителем на действия при оценке соответствия продукции:

ООО «Вирлпул РУС», Российская Федерация, 127018, г. Москва, ул. Двинцев, д. 12, корпус 1 литера В, этаж 5; тел.: +7 (495) 961-29-00.

Сделано в Польша

По вопросам качества товаров ИКЕА обращайтесь к продавцу: ООО «ИКЕА ДОМ», Россия, 141400, Московская область, г. Химки, Микрорайон «ИКЕА», корп. 1; тел.: +7 (495) 666-2929, www.ikea.ru

Срок службы: 10 лет

После окончания срока службы ваше изделие может стать опасным. Поэтому после окончания срока службы, а также если вы решили прекратить пользоваться изделием досрочно, обратитесь в соответствующие государственные органы для уничтожения прибора согласно законодательству.

ЗАЯВЛЕНИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Данное изделие отвечает требованиям экодизайна европейских Регламентов № 65/2014 и 66/2014, разработанных на основе европейского стандарта EN 60350-1.



Транспортировка и хранение

Изделия должны перевозиться в оригинальной упаковке в горизонтальном положении. Во время транспортировки и хранения защищать изделия от атмосферного воздействия и механических повреждений. Изделия должны храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре от плюс 5 °C до плюс 40 °C.



ГАРАНТИЯ ИКЕА

Срок действия гарантии ИКЕА

Гарантийный срок для данного изделия составляет пять (5) лет. Гарантия начинает действовать в день покупки. Пожалуйста, сохраните чек как подтверждение факта и даты покупки.

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 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 не уполномоченными обслуживающими организациями либо не авторезированными сервис партнерами, а так же с использованием неоригинальных запасных частей.
- На ремонт вследствие неправильной установки.
- На повреждения, возникшие при бытовом использовании товара.
- Повреждения, возникшие при перевозке товара. Если покупатель самостоятельно отвезет товар домой или по другому адресу, ИКЕА 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.

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.

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

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

i **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.

Зона действия для техники, купленной в России

Данная гарантия применима только к технике, купленной в России. Обязательства по гарантийному обслуживанию остаются в силе только, если изделие было установлено с соблюдением следующих требований:

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

Table of contents

Safety Information	25	What to do if ...	37
Product description	28	Technical data	38
Control panel	29	Installation	39
First use	29	Electrical connection	40
Daily use	30	Environmental concerns	40
Cooking tables	33	IKEA GUARANTEE	41
Cleaning and maintenance	35		

Safety Information

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

SAFETY WARNINGS

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play

with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **WARNING!** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Do not touch the oven during pyrolytic cycle (self cleaning) - risk of burns. Keep children and animals away during and after the pyrolytic cycle (until the room has been fully ventilated). Excess spillage, especially fats and oils, must be removed from the oven cavity before initiating the pyrolytic cycle. Do not leave any accessory or material within the oven cavity during the pyrolytic cycle.

⚠ If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the pyrolytic cycle. - risk of burn.

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff

kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any) and electrical connections, and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam

parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust. Do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns. Do not remove the oven from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed

upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

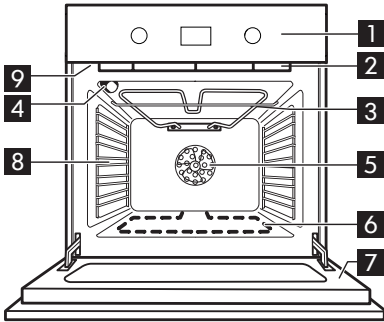
⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

⚠ In case of replacement of power cable, contact an authorized service center.

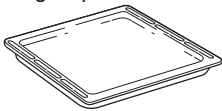
Product description



- 1** Control panel
- 2** Cooling fan (not visible)
- 3** Grill element
- 4** Oven lamp
- 5** Oven fan
- 6** Lower heating element (hidden)
- 7** Oven door
- 8** Lateral grids
- 9** Meat probe connection

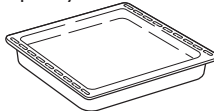
Accessories

Baking tray



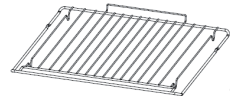
1x

Deep tray



1x

Wire Shelf



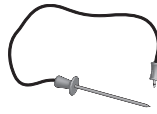
2x

Telescopic Runners



1x

Meat probe



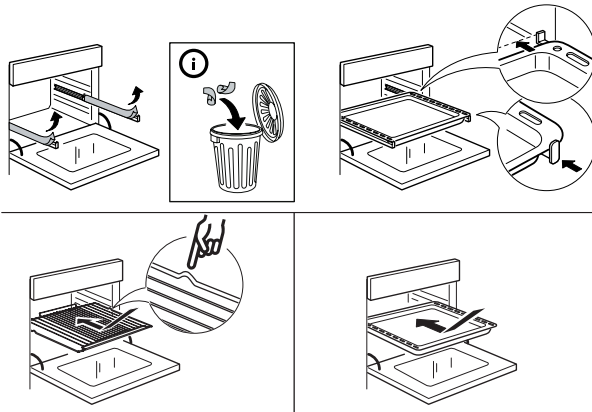
1x

Inserting the wire shelf and other accessories

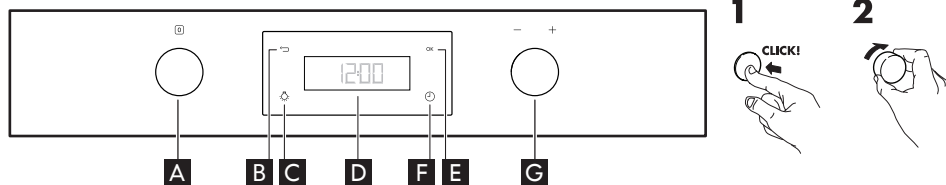
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Next, slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

If you want to buy an accessory, call the Authorized Service Centre.



Control panel



- A** Selection push-push knob
- B** Back button
- C** Light
- D** Display
- E** Confirmation button
- F** Minute minder
- G** Adjust push-push knob

Retractable knobs

To use this type of knob, press it in the middle. The knob comes out. Turn it to the required position. Once cooking is over, turn the knob to and press it again to restore it to its original position.

First use

⚠ WARNING! This appliance is for cooking purpose only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease

Settings

Turn the “Functions” knob **A** indicator to display setting and turn the **G** knob to access a submenu containing four display settings which can be changed once cooking is over, turn the knob to its original position.

• **Clock**

Turn the **G** knob to display CLOCK. The two left digits will then start to blink, turn the **G** knob to set hours. Press **E** button to confirm the value and the right two digit will start to blink. Turn the **G** knob to set minutes and press the **E** button to confirm the selection.

• **Sound**

To activate or deactivate the acoustic signal, proceed as follows:

1. Turn the **G** knob to display “SOUND”
2. press **E** button to confirm

3. Use the **G** knob to select the desired setting
4. Press **E** button to confirm

• **Brightness**

To change the display brightness, proceed as follows:

1. Turn the **G** knob to display “BRIGHTNESS and press **E** to confirm.
2. The current brightness value is visible
3. Turn the **G** knob to increase or decrease brightness and confirm by pressing **E** .

• **Eco**

1. Turn the **G** knob to display “ECO”.
2. Press **E** to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the **G** knob to select the desired setting and confirm by pressing button **E** .
4. During a cooking function, if the Eco Mode is activated, the display reduces the brightness to the lowest level after 1 minute, the cavity lamp will be switched off after 1 minute of cooking and reactivated by pressing button **C** .

Daily use

To activate a Function

1. select the desired function with **A** knob and press **E** button to confirm.
2. the Temperature is Blinking and you can adjust with **G** knob and press **E** button to confirm.
3. the cooking time is visible on the display, you can adjust it with **G** knob or leave to for an immediate start and press **E** button to confirm.
4. if you selected before a desired cooking time, the display will show the expected time of end, you can postpone it with **G** knob and press **E** button to confirm the delay.

Preheat

The preheat will start automatically when available (Check the table) and is included in the cooking time if you select it before starting the function.

If you select the temperature and a cooking time the preheat starts automatically. If you do not select the cooking time the timer will start only after reached the desired temperature.

Always an audible sound will advise when the temperature is reached.

Delay to Start

Will be postpone the end of cooking time, when available (Check the table).

Meat Probe

Insert the meat probe before activate a function (Check the table). If the meat probe is inserted after the confirmation of the cooking temperature, the display will blink the meat probe temperature, use the **G** knob to adjust it and press **E** button to confirm.

Delay to Start is not applicable when the meat probe is inserted.

When the meat probe tracks the desired temperature, 3 audible signal will sound and the cooking function will ends.

	Function A Knob	Function G Knob	PREHEAT	Temperature 🌡️	Time 🕒	Delay to Start 🕒 _h	Meat Probe
0	OFF	-	-	-	-	-	-
👉	FORCED AIR	-	X	X	X	X	X
👉	CONVENTIONAL (Top and Bottom Heat)	-	X	X	X	X	X
👉	CONVECTION BAKE	-	X	X	X	X	X
👉	MAXI COOKING	-	X	X	X	X	X
👉	GRILL	GRILL	-	level 1-2-3	X	X	-
👉	GRILL	TURBO GRILL	-	level 1-2-3	X	X	X
👉	BREAD	BREAD	X	X	X	-	-
👉	BREAD	PIZZA	X	X	X	-	-
👉	SPECIALS	ECO FORCED AIR*	-	X	X	X	X
👉	SPECIALS	DEFROST	-	-	X	X	-
👉	SPECIALS	WARM KEEPING	-	65°	X	X	-
👉	SPECIALS	RISING	-	30° 35° 40°	X	X	-
👉	FAST PREHEAT	-	X	X	X	-	-
👉	PYRO-CLEANING	PYRO	-	-	120 min	X	-
👉	PYRO-CLEANING	PYRO-ECO	-	-	75 min	X	-

IMPORTANT: Remove all accessories before running the pyrolysis function. To assure a better cleaning results of the bottom of the oven.

IMPORTANT: During pyro-cleaning, the oven door is automatically locked and the symbol appears on the display. The door remains locked at the end of the cleaning cycle: “COOL” appears on the display, indicating the oven is still cooling down. When the oven cools to a safe temperature, the door is unlocked and on the display will be shown the time of day.



N.B.: if the automatic door lock control procedure fails to execute properly, the symbol appears on the display. If, on the other hand, the door remains closed due to a fault in the locking system, and “DOOR LATCHED” appear on the display. In this case, contact the Authorized Service Centre.

Browning

At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of extra browning. This function can only be used when cooking time has been set.









At the end of cooking time, the display shows: “PRESS **E** TO BROWN”. Press **E**, and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can be selected consecutively a maximum of twice.










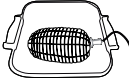

Minute Minder

This option activate the minute minder only when there are no other functions active. Keep pressing  until the  and «00:00» start flashing on the display, select and press ok to confirm. An down the selected audible signal will sound once the timer has finished counting.

Oven functions table

The oven has 5 cooking levels. Count up from the lower level.

Function	Description of function
 OFF	For switching off the oven.
 FORCED AIR	For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
 CONVENTIONAL (Top and Bottom Heat)	For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd or the 3rd shelf. Preheat the oven before insert the food.
 CONVECTION BAKE	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 2nd shelf. Preheat the oven before cooking.
 MAXI COOKING	To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelf, depending on the size of the joint. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. It is best to baste the meat every now and again to avoid it drying out.
 GRILL	For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. It is best to use the 4th or 5th Shelf. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on the 3rd/4th level and add 500 ml of water. the oven door should be closed during cooking.
 TURBOGRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
 BREAD	To bake different types and sizes of bread. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf.

Function	Description of function	
 PIZZA	To bake different types and sizes of pizza. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf.	
 ECO FORCED AIR*	To cook stuffed roasts and meat in pieces on one shelf. This function uses discontinuous, delicate fan assistance, which prevents excessive drying of foods. In this ECO function the light remains off during cooking and can be temporarily switched on again by pressing the confirm button. In order to maximize energy efficiency, it is advisable not to open the door during cooking. It is advisable to use 3rd level. The oven does not have to be preheated.	
 DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.	
 WARM KEEPING	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf.	
 RISING	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 40°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.	
 FAST PREHEAT	To preheat the oven rapidly. At the end of the preheat the oven will select automatically the CONVENTIONAL function. Wait the end of the preheat before inserting the food inside the oven.	
 SETTINGS	To set the display (Time, Light, Volumes of sounds, energy saving)	
 PYRO-CLEANING	For eliminating cooking spatters using a cycle at a very high temperature (over 400 °C). The duration is automatically set to 120 minutes. Select ECO x 75minutes cycle in case of minor presence of dirt	
 MEAT PROBE	<p>The meat probe supplied allows the exact temperature (up to 100°C) to be measured during cooking, to ensure optimum cooking.</p> <p>Based on the food being cooked, the required core temperature can be set. It is very important to position the probe accurately in order to obtain perfect cooking results. Insert the probe fully into the fleshiest part of the meat, avoiding bones and fatty parts (Fig. 1). For poultry, the probe should be inserted sideways, in the middle of the breast, taking care to ensure the tip does not end up in a hollow part (Fig. 2). In the case of meat with very irregular thickness, check it is cooked properly before removing it from the oven. Connect the end of the probe in the hole located on the left bottom part of the control panel</p> <div style="text-align: right;">  <p>FIG. 1</p>  <p>FIG. 2</p> </div>	


























*Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65 / 2014








IMPORTANT:

During the self-clean cycle (pyrolysis) make sure to remove all the accessories supplied, to prevent any further increase in the outside temperature of the door and to ensure more efficient cleaning of the bottom part of the oven.









IMPORTANT: if the function selected is not matching the meat probe use, cooking will not start until the probe is removed. A following message is displayed: REMOVE PROBE

Cooking tables

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
SWEETS, PASTRY, ETC					
Leavened cakes		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Filled pies (cheesecake, strudel, fruit pie)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Biscuits/tartlets		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Choux buns		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Meringues		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Bread		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Bread/pizza/ focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Frozen pizza		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vols-au-vent /Puff pastry crackers		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, baked pasta, cannelloni, flans		X	2	190-200	45-65
Lasagna & Meat		X	2-4	200	50-100***
Meat & Potatoes		X	1-4	190-200	45-100***
Fish & Vegetables		X	1-4	180	30-50***
Complete meal Fruit tart (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Meat (Level 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Roast meat/stuffed roasting joints		-	2	180-200	100-150***

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
MEAT					
Meat pieces (rabbit, chicken, lamb)		-	2	180-200	60-100***
Roast pork with crackling 2 kg		X	2	170-190	110-150
Lamb/Veal/Beef/ Pork 1Kg		X	2	190-200	80-120
Chicken/Rabbit/ Duck 1Kg		X	2	200-230	50-100
Turkey/Goose 3Kg		X	2	200-230	150-200
FISH					
Baked fish/en papillote 0.5Kg (fillet, whole)		X	2	170-190	30-50
VEGETABLES					
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-70

Cooking table with GRILL function

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
Toast		5'	5	3 (High)	1-3
Fish fillets/slices		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Sausages/kebabs/ spare ribs/ hamburgers		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Leg of lamb/ knuckle		-	3	2 (Medium)	60-90**
Vegetable gratin		-	3	3 (High)	10-25
Roast potatoes		-	3	2 (Medium)	35-60**
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Roast beef rare 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Note: cooking temperatures and times are for guidance only.

* Turn food halfway through cooking

** Turn food two-thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Cleaning and maintenance

CLEANING

⚠️ WARNING!

- Never use steam cleaning equipment.
- Only clean the oven when it is cool to the touch.
- Disconnect the appliance from the power supply.

Oven exterior

i IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

i IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proper oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE). Inner glass is smooth to facilitate cleaning.

NOTE: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

⚠️ WARNING!

- During and after the Pyrolytic cleaning, every pets (especially birds) have to be kept away from the area of the appliance location.

Accessories

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

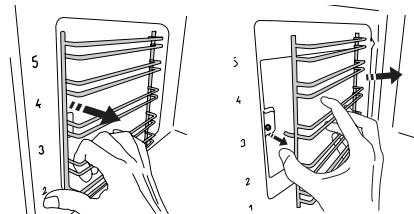
MAINTENANCE

⚠️ WARNING!

- Use safety gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the oven from the power supply.

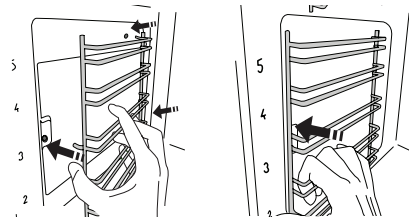
To remove the shelf guides

firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.



To reposition the shelf guides

position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.



To remove the door

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).

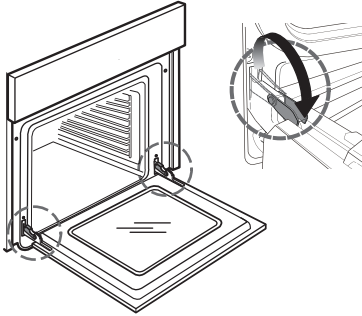


Fig. 1

3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2, 3, 4).

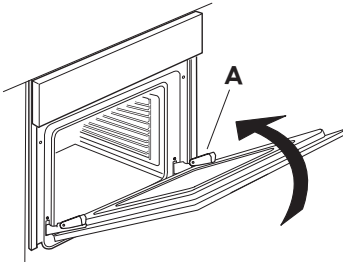


Fig. 2

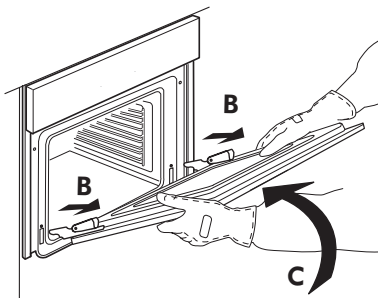


Fig. 3

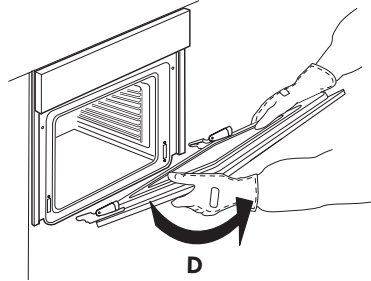


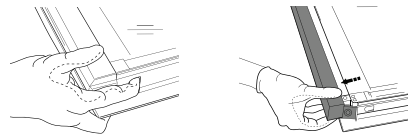
Fig. 4

To refit the door

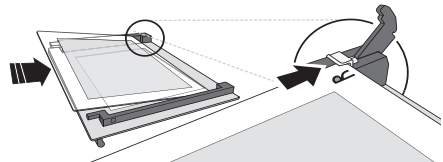
1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door

Cleaning the glass

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it. Do the same operation for the intermediate glass.
3. To reposition both the intermediate and the internal glass properly, be sure that the "R" can be seen in the left corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

To replace the lamp

1. Disconnect the oven from the power supply.

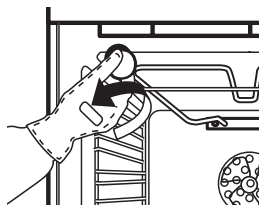


Fig. 5

2. Unscrew the lamp cover (Fig. 5), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

NOTE:

- Only use 25W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and it is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Lamps are available from IKEA Authorized Service Centre.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	No presence of mains electrical power.	Verify the presence of mains electrical power.
	The oven is not connected to the electrical supply.	Connect the oven to the power supply.
The display shows the letter "F" followed by a number	Software problem	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F"

Before calling the Authorized Service Centre:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "What to do if ..." table.
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists. If after the above checks the fault still occurs, contact IKEA Authorized Service Centre.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;

- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open);

SERVICE 0000 000 00000



- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact IKEA Authorized Service Centre (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

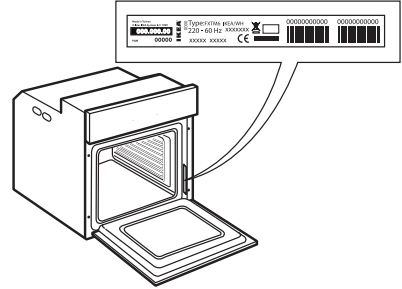
Technical data

Type of product: Built-in Electrical Oven	
Model identification: BOVP ANRA 595 SS - Built In Oven - ANRÄTTA	
Number of cavities	1
Heat source	Electrical
Number of functions	9
Usable volume. Measured with any side grids and catalytic panels removed l	71
Area of the largest baking sheet cm ²	1191
Energy Efficiency Class (Lowest Consumption)	A
Energy Efficiency Index	81,2
Energy consumption Conventional function (with a standard load and top + bottom heating) kWh/cycle	0,89
Energy consumption Fan Forced function (with a standard load and forced air heating) kWh/cycle	0,69
Top heating element W	2200
Bottom heating element W	1000
Grill heating element W	2200
Fan heating element W	1800
Cooling fan W	33
Oven lamp W	25
Oven Fan Wattage W	22
Total rating W	2450
Dimensions	
Width mm	595
Height mm	595
Depth mm	550
Mass of the appliance ANRÄTTA Kg	32,2

Technical data

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.

The date of manufacture of the product is the serial number (serial number), where the third and fourth digits correspond to the last two digits of the manufacturing year and the fifth and sixth digits as the annual number of the week. For example, the serial number 001509012345 means that the product was produced in the ninth week of 2015



Installation

Door lock device

To open the door with the door lock device see Fig 1.

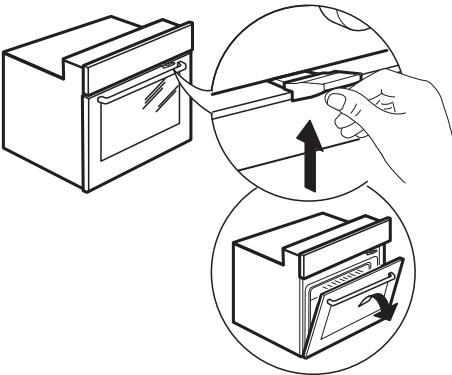


Fig. 1

The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).

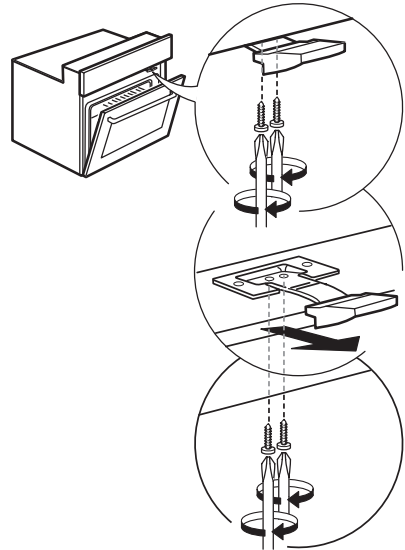


Fig. 2

Electrical connection

Make sure the power voltage specified on the appliance rating plate is the same as the mains voltage. The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

Power cable replacement (type H05 V2V2 x 1,5 mm²) must be carried out by a qualified electrician. Contact IKEA Authorized Service Centre.

Environmental concerns


⚠ WARNING! Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation - risk of electrical shock. Never use steam cleaning equipment.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Ensure the appliance is cooled down before any cleaning or maintenance. - risk of burn.

⚠ WARNING! Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electrical shock.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS


The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol.  The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service

for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.



The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n.65/2014 and 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.



TRANSPORT AND STORAGE

Products must be transported in the original packaging in a horizontal position. During transport and storage, protect the product from weathering and mechanical damage. Products should be stored in a packed form in heated rooms at a temperature from plus 5 °C to plus 40 °C.

Manufacturer:

IKEA of Sweden AB

Box 702, 343 81 Älmhult, Sweden

Factory

Whirlpool Company Polska Sp z o.o.

Address: Ul. Gen.T.Bora-Komorowskiego 6 - 51210 Wroclaw - Poland

The importer and the entity authorized by the manufacturer:

LLC "IKEA TORG", bld. 1, microraiion IKEA, Khimki, Moscow region, 141400 Russia,

tel.: +7(495) 737-5301, fax: +7(495) 737-5324

This device was designed, manufactured, and sold in accordance with the standards of the Customs Union technical regulations, and with local normative legal documents.

The entity authorized by the manufacturer to take actions in Russian Federation for assessment of the conformity of products: LLC "Whirlpool RUS", Russian Federation, 127018, Moscow, Dvintsev street 12, building 1 letter V, floor 5; tel.: +7 (495) 961-29-00

Made in Poland

For IKEA product quality issues, contact the seller: LLC IKEA DOM, bld. 1, microraiion IKEA, Khimki, Moscow region, 141400 Russia; tel.: +7 (495) 666-2929, www.ikea.ru

Life cycle: 10 years

After life cycle is finished, your product can become dangerous. So, after life cycle has been finished, or in case you decided to stop using product earlier, please address to appropriate officials to legally destroy the appliance"



IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of your appliance at IKEA. The original sales receipt, is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions, the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.

- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:

- make a service request under this guarantee;

- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

How to reach us if you need our service



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

- i** In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) and 12 digit service number placed on the rating plate of your appliance.

i SAVE THE SALES RECEIPT!

It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances please contact your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Coverage for equipment purchased in Russia

This warranty is applicable only to equipment purchased in Russia. The warranty service obligations remain in force only if the item was installed in accordance with the following requirements:

- the technical requirements accepted in the country where the customer applied for warranty service;
- the safety rules given in the installation instructions and user manual.

**BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN**

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer:	026200311	
Tarief/Tarif/Tariff:	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:	Míst ní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 20.00
	Lørdag (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	9.00 - 18.00

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

EESTI

<http://www.ikea.com>

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

LATVIJA

<http://www.ikea.com>

LIETUVIJA

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

LUXEMBOURG

Numéro de téléphone:	035220882569	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 18.00

MAGYARORSZÁG

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

NORGE

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

NEDERLAND

Telefoon:	0900-235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	
	0031-50 316 8772 international	
Tarief:	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	8.00 - 21.00
	Zaterdag	9.00 - 21.00
	Zondag / Feestdagen	10.00 - 18.00

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:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

PORTUGAL

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

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

SLOVENIJA

<http://www.ikea.com>

SRBIJA

Број телефона:	011 7 555 444	
стопа:	lokalna курс	
Радно време:	Понедељак - субота	9.00 - 20.00
	недеља	9.00 - 18.00

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Taxa:	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 - IRELAND

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00am - 6.00pm
	Saturday	8.30am - 4.30pm
	Sunday	9.30am - 3.30pm

40001422554



23256

AA-2096735-5