

RU

GB

FINSMAKARE



Design and Quality
IKEA of Sweden



РУССКИЙ

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



ENGLISH

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.

РУССКИЙ **4**
ENGLISH **48**

Содержание

Сведения по технике безопасности	4	Дополнительные функции	25
Указания по безопасности	8	Полезные советы	28
Установка	12	Уход и очистка	37
Описание изделия	13	Поиск и устранение неисправностей	39
Панель управления	13		
Перед первым использованием	15	Технические данные	41
Ежедневное использование	16	Энергетическая эффективность	42
Функции часов	22	Охрана окружающей среды	42
Автоматические программы	23	ГАРАНТИЯ IKEA	43
Использование дополнительных принадлежностей	24		

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Производитель не несет ответственность за травмы/ущерб, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.

- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части могут сильно нагреваться во время эксплуатации.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением любых операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.
- Не включайте прибор, если его внутренняя камера пуста. Металлические детали внутри камеры могут вызывать искрение.
- Если дверца или дверное уплотнение повреждено, прибором пользоваться нельзя, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом.
- Все операции по обслуживанию и ремонту прибора, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- Использование металлических контейнеров для продуктов и напитков во время работы микроволновой обработки не допускается. Данное требование не применимо к случаям, когда производитель четко задает размеры и форму металлических контейнеров, пригодных для микроволновой обработки.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.

- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Высушивание продуктов, сушка одежды, разогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной одежды и т.п. несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
- При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку сетевого шнура из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.
- Разогревание в микроволновой печи напитков может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева при помощи СВЧ.
- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него какие бы то ни было остатки продуктов.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и даже привести к несчастному случаю.

Указания по безопасности

Установка

ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	444 (460) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	455 мм
Высота задней стороны прибора	440 мм

Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	882 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	3.5x25 мм

Транспортировка и хранение

- Изделие следует транспортировать в оригинальной упаковке и в вертикальном положении.
- Во время транспортировки и хранения изделие должно быть защищено от воздействия атмосферных условий и механических повреждений.
- Изделия должны храниться в упакованном виде в обогреваемых помещениях при температуре от плюс 5°C до плюс 40°C.

Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или Нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать

из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Эксплуатация



ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.

- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Не используйте режим микроволновой печи для предварительного нагрева духового шкафа.

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора,

места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

Уход и очистка

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклянные панели могут разбиться.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не забудьте вытереть после каждого использования внутреннюю камеру и дверцу. Производимый в ходе работы прибора пар конденсируется на стенках внутренней камеры, что может вызвать коррозию.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Жир и остатки продуктов в приборе могут привести к возгоранию и электроискрению во время работы функции микроволновой обработки.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

Использование стеклянной посуды

Отсутствие должной аккуратности в обращении со стеклянной посудой может привести к появлению сколов, трещин, серьезных царапин; посуда также может разбиться.

- Не проливайте на стеклянную посуду холодную воду или другие жидкости,

поскольку резкое изменение температуры может привести к ее разрушению. Битое стекло трудно обнаружить; оно также может отличаться исключительной остротой.

- Не ставьте горячую стеклянную посуду на влажные или холодные поверхности, непосредственно на столешницу или на металлические поверхности или в кухонную раковину; также не следует браться за горячую стеклянную посуду мокрой тряпкой.
- Не используйте и не пытайтесь склеить стеклянную посуду со сколами, трещинами или серьезными царапинами.
- Не допускайте падения и резкого опускания стеклянной посуды на твердые предметы, а также не стучите по ней кухонными принадлежностями.
- Не нагревайте пустую или почти пустую стеклянную посуду в микроволновой печи и не допускайте перегрева в стеклянной посуде, используемой в микроволновой печи, растительного или сливочного масла (выбирайте минимально допустимое время приготовления).

Если стеклянная посуда горячая, дайте ей остить на охладительной решетке, прихватке или сухой тряпке. Прежде чем мыть стеклянную посуду или использовать ее для охлаждения или замораживания продуктов убедитесь, что она достаточно остывла.

Не беритесь за горячую стеклянную посуду (включая посуду с силиконизированными поверхностями) без сухих прихваток.

Не допускайте ненадлежащего использования в микроволновой печи (например, не запускайте прибор, если помещенное внутрь содержимое отсутствует или слишком мало).

Внутреннее освещение

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током.

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначена только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

Утилизация

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите дверцу, чтобы предотвратить риск ее запирания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

Упаковочные материалы:
Упаковочные материалы пригодны для вторичной переработки.
Пластмассовые детали обозначены международными сокращениями, такими, как PE (полиэтилен), PS (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

Установка

⚠ ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Сборка

(i) При установке см. указания по сборке.

Электрическое подключение

⚠ ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

(i) Производитель не несет ответственности при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

В комплект поставки духового шкафа входит только сетевой кабель.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

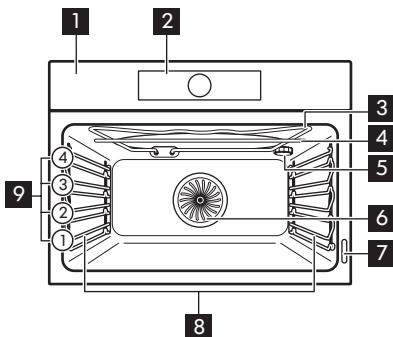
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Малый гриль
- 4 Микроволновый генератор
- 5 Лампа освещения
- 6 Вентилятор
- 7 Табличка с техническими данными
- 8 Съемная направляющая для противня
- 9 Положение противней

Аксессуары

- Решетка x 1**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- Стандартный эмалированный противень x 1**

Для торты и печенья.

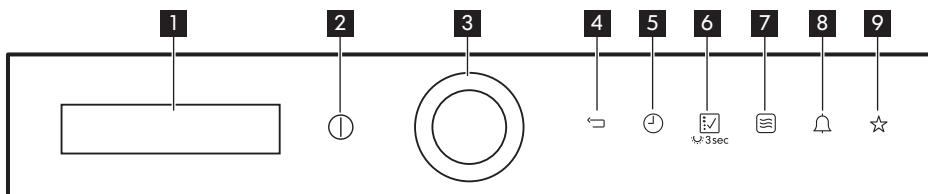
- Стеклянное основание**

микроволновой печи x 1

Для поддержки режима СВЧ.

Панель управления

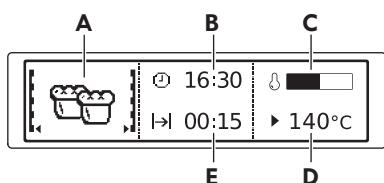
Электронный программатор



Управление духовым шкафом осуществляется с помощью сенсоров.

	Сенсор	Функция	Описание
1	-	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
2	(I)	ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF)	Включение и выключение духового шкафа.

	Сенсор	Функция	Описание
3		Регулятор и кнопка OK + Быстрый старт микроволновой печи	Подтверждение выбора или параметра настройки. Вращение регулятора позволяет переходить между режимами и настройками. Нажмите для продолжения работы функции микроволн еще на 30 секунд.
4		Клавиша возврата	Возврат на один уровень в меню функций. Нажмите и удерживайте 3 секунды для вызова главного меню.
5		Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данный сенсор позволяет установить таймер или следующие функции: Блокир. кнопок, Любимые программы, Сохранение тепла, Включил и Иди.
6		Режимы нагрева или Помощь в приготовлении	Нажмите один раз для входа в меню Режимы нагрева. Для перехода в Помощь в приготовлении нажмите повторно. Для включения или выключения освещения коснитесь и удерживайте в течение 3 секунд.
7		Режим микроволн	Включение функции микроволн. При использовании режима микроволновой обработки совместно с функцией Продолжительность на протяжении более 7 минут, а также в комбинированном режиме мощность микроволновой обработки не может превышать 600 Вт.
8		Таймер	Установка функции Таймер.
9		Любимые программы	Сохранение и вызов любимых программ.

Дисплей

- Режим нагрева или микроволновой обработки
- Время суток
- Индикация нагрева
- Температура или мощность СВЧ
- Отображение продолжительности или времени окончания работы функции

Другие индикаторы дисплея:

Символ	Функция	
🔔	Таймер	Работает функция часов.
⌚	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
→	Продолжительность	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
→	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
🌡	Температура	На дисплее отображается температура.
⌚	Индикация времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева.
█	Индикация нагрева	На дисплее отображается температура внутри духового шкафа.
█ █	Быстрый прогрев	Работает функция часов. При этом сокращается время нагрева.
⚖	По весу	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
⌚	Сохранение тепла	Работает функция часов.

Перед первым использованием

⚠ ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Первая чистка

Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить. Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

Первое подключение

При подключении духового шкафа к сети электропитания или после перебоя электропитания необходимо установить

язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток.

1. С помощью регулятора установите значения.
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

Предварительный разогрев

Перед первым использованием предварительно разогрейте духовой шкаф только с решетками и эмалированными противнями внутри. Стеклянное основание для микроволновой обработки следует извлечь.

1. Выберите в меню: Традиционное приготовл.  и максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Выберите в меню: Горячий воздух  и максимальную температуру.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.

Аксессуары могут нагреться сильнее обычного. Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

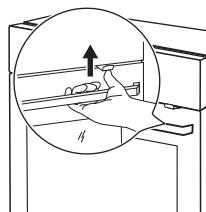
Использование механического фиксатора «Защита от детей»

Духовой шкаф поставляется с установленным замком от детей. Он

расположен под панелью управления с правой стороны духового шкафа.

Закройте дверцу духового шкафа так, чтобы замок от детей принял следующее положение:

1. Потяните и зафиксируйте ручку замка от детей как показано на рисунке.



2. Откройте дверцу.

Закройте дверцу духового шкафа, не вытягивая замок от детей.

Чтобы снять замок от детей, откройте дверцу духового шкафа и отвинтите его с помощью звездообразного ключа.

Звездообразный ключ находится в пакете с принадлежностями, который поставляется вместе с прибором.

После снятия замка от детей завинтите винт обратно в отверстие.



ВНИМАНИЕ! Будьте внимательны, чтобы не поцарапать панель управления.

Ежедневное использование

⚠ ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Навигация по пунктам меню

1. Включите духовой шкаф.
2. Вращением регулятора по часовой стрелке или против часовой стрелки выберите элемент меню.

3. Нажатие на позволяет перейти к подменю или принять установленное значение.

В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав на .

Обзор меню

Главное меню

Символ / Элемент меню	Применение
	Содержит перечень режимов нагрева.
	Содержит перечень автоматических программ. Рецепты для данных программ приведены в книге рецептов.
	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.
	Используется для задания конфигурации прибора.
	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.

Подменю для: Основные установки

Символ / Элемент меню	Описание
	Установка текущего времени суток

Символ / Элемент меню	Описание
	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
	Если функция включена, то это позволяет сократить время нагрева.
	Выбор функции и ее последующее включение нажатием на любой символ панели управления.
	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения цикла приготовления.
	Включение и выключение функции «Коррекция времени».
	Изменение контрастности дисплея в процентах.
	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Выбор языка выводимой на дисплей информации.

Символ / Элемент меню	Описание
 Громкость сигнала	Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.
 Тоны Кнопок	Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
 Сигналы Тревоги/Ошибка	Включение и выключение сигналов оповещения.
 Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.
 Заводские установки	Сброс всех настроек к заводским установкам.

Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовл..
 Традиционное приготовл.	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное поддумянивание и хрустящая нижняя корочка. Выберите данную функцию и задайте температуру в пределах от 130°C до 230°C.
 Низко-темпер. приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов с образованием хрустящей корочки.

Режим нагрева	Применение
▼▼▼▼	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
▼▼▼▼	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
▼▼▼	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.

Особые

Режим нагрева	Применение
—	Выпечание хлеба.
—	Хлеб
▼▼▼	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, а также запекание и обжаривание.
(⌚)	Подготовка дрожжевого теста перед выпечкой. При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.
(⌚)	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.

Режим нагрева	Применение
—	Консервирование (например, соленых огурцов).
(⌚)	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
—	Сохранение пищи в теплом виде.
(⌚)	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов. При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.

Установка режима нагрева

1. Извлеките стеклянное основание для микроволновой обработки.
2. Включите духовой шкаф.
3. Выберите меню Режимы нагрева.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на \triangleright_{30} .
5. Выберите режим нагрева духового шкафа.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на \triangleright_{30} .
7. Установите температуру.
8. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на \triangleright_{30} .

Режимы микроволновой обработки

Функции	Описание
Микроволны	Тепло образуется непосредственно в самом продукте. Режим используется для подогрева блюд и напитков, размораживания мяса или фруктов и для приготовления овощей и рыбы.
Комбинированный режим	Одновременное использование режимов нагрева и микроволновой обработки. Сокращение времени приготовления продуктов и их подрумянивание. Максимальная мощность для этой функции составляет 600 Вт.
Быстрый запуск	Позволяет включить режим микроволновой обработки одним касанием символа . При этом выбирается максимальная мощность микроволновой обработки и короткое время работы: 30 секунд.

Установка режима микроволновой обработки

1. Извлеките все аксессуары.
2. Вставьте стеклянное основание для микроволновой обработки.
3. Включите духовой шкаф.
4. Для включения функции микроволн нажмите .
5. Нажмите . Функция Продолжительность будет установлена на время 30 секунд; начнется микроволновая обработка.
6. Нажмите для добавления 30 секунд к продолжительности работы режима Продолжительность 30 секунд.
7. Если не нажать , через 20 секунд прибор выключится.
8. Нажмите , чтобы выбрать функцию Продолжительность. См. Главу «Настройка функций часов».
9. Максимальная продолжительность работы функции Продолжительность составляет 90 минут.

- Для изменения мощности микроволновой обработки нажмите . Для изменения времени Продолжительность нажмите . С помощью регулятора установите значения.
7. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Работа режима микроволновой обработки будет автоматически завершена. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.
 8. Для выключения функции микроволн нажмите .
 9. Нажатие или открывание дверцы приводит к остановке работы прибора. Для ее повторного запуска нажмите на .

Установка комбинированного режима работы

1. Извлеките стеклянное основание для микроволновой обработки.
 2. Включите режим нагрева. См. «Настройка режима нагрева».
 3. Нажмите  и выполните те же действия, что и при выборе функции микроволновой обработки.
- i** В случае ряда функций режим микроволновой обработки начнет работать, как только будет достигнута заданная температура.

Следующие функции недоступны в комбинированном режиме работы:
Любимые программы, Окончание, Включил и Иди, Сохранение тепла.

Использование функции быстрого запуска микроволн

1. При необходимости нажмите на , чтобы выключить духовой шкаф.
2. Для запуска функции «Быстрый запуск» нажмите .

Каждое нажатие  добавляет к продолжительности работы функции Продолжительность 30 секунд.

- i** Уровень мощности микроволновой обработки можно изменить (см. Главу «Настройка режима микроволновой обработки»).

3. Нажмите на  для установки продолжительности работы функции Продолжительность. См. Главу «Функции часов», Параграф «Настройка функций часов».

Индикация нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается. По достижении заданной температуры выдаются 3 сигнала зуммера, а полоска начинает мигать и затем исчезает.

Быстрый прогрев

Данная функция позволяет сократить время нагрева.

- i** Не ставьте продукты в духовой шкаф во время работы режима быстрого нагрева.

Эта функция доступна не во всех моделях духовых шкафов.

Остаточное тепло

После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Функции часов

Таблица функций часов

Функция часов	Применение
⌚ Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Для включения данной функции нажмите ⌚. С помощью регулятора установите значение минут и нажмите на ▶30, чтобы произвести пуск.
▶ Продолжительность	Установка продолжительности работы духового шкафа (макс. 23 часа 59 минут).
→ Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).

Если установлено время для функции часов, то обратный отсчет времени начнется через 5 секунд.



При использовании функций часов Продолжительность и Окончание выключение нагревательных элементов духового шкафа происходит по истечении 90% заданного времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) духовой шкаф использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

Установка функций часов



Перед использованием функций Продолжительность и Окончание сначала следует задать режим нагрева и температуру. Духовой шкаф автоматически выключается. При одновременном использовании функций Продолжительность и Окончание можно задать время для автоматического включения и выключения духового шкафа в заранее заданное более позднее время.

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки ⌂ добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью регулятора установите необходимое значение времени.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ▶30.

По истечении времени выдается сигнал. Духовой шкаф выключится. На дисплее появится сообщение.

5. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.

Сохранение тепла

Условия для этой функции:

- Установленная температура должна превышать 80°C.
- Установлена функция Продолжительность.

Функция Сохранение тепла служит для поддержания температуры готовых

продуктов на уровне 80°C в течение 30 минут. Она включается после окончания процессов выпекания или жарки.

Включение и выключение данной функции производится в меню Основные установки.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Сохранение тепла.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на 30.

По окончании работы функции выдается сигнал.

Коррекция времени

Режим Коррекция времени позволяет продлить работу заданного режима

Автоматические программы

ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Рецепты в Интернете

Рецепты для автоматических программ данного конкретного духового шкафа можно найти на веб-сайте www.ikea.com. Для выбора подходящей книги рецептов проверьте код изделия на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

нагрева после истечения времени, установленного функцией Продолжительность.

Применимо для всех режимов нагрева с Продолжительность или По весу.

1. По истечении времени приготовления выдается сигнал. Коснитесь любого символа.
На дисплее отображается сообщение.
2. Нажмите для включения или для отмены.
3. Задайте продолжительность работы функции.
4. Нажмите 30.

Помощь в приготовлении

В памяти духового шкафа записаны рецепты, которыми вы можете воспользоваться. Изменение рецептов пользователем невозможно.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Помощь в приготовлении. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на 30.
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на 30.
4. Выберите рецепт. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на 30.

При использовании функции Ручной режим духовой шкаф использует автоматические установки. Их можно изменять подобно другим функциям.

Помощь в приготовлении с По весу

Эта функция автоматически рассчитывает время жарки. Для ее использования необходимо ввести вес продукта.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Помощь в приготовлении. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на \triangleright_{30} .
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на \triangleright_{30} .
4. С помощью регулятора укажите вес продуктов. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на \triangleright_{30} .

Начнется выполнение программы.

5. Вес можно изменить в любое время. С помощью регулятора измените вес продуктов.
6. По истечении времени выдается сигнал. Для отключения сигнала нажмите на любой символ.



При использовании некоторых программ через 30 минут после начала приготовления продукты нужно перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

Использование дополнительных принадлежностей

⚠ ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

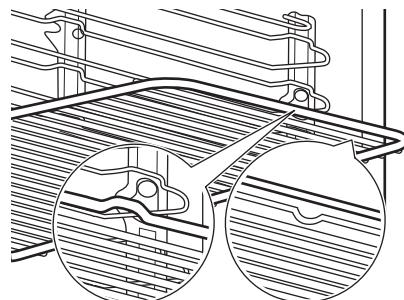
Установка аксессуаров

Используйте только подходящую посуду и материалы.

⚠ ВНИМАНИЕ! См. Главу «Указания и рекомендации», Раздел «Подходящая для микроволновой обработки кухонная посуда и материалы».

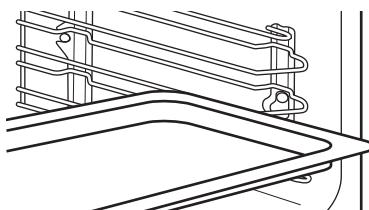
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



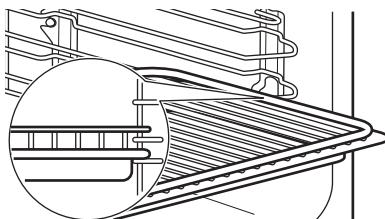
Эмалированный противень:

Вставьте эмалированный противень между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня:

Вставьте эмалированный противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



- ①** Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

Стеклянное основание микроволновой печи:

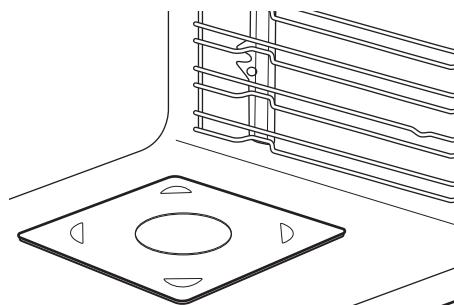
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте стеклянное основание для микроволновой обработки только для функции микроволновой обработки. Извлекайте данный аксессуар при выборе другой функции, например, грилирования при помощи микроволн или без них.

Уложите данный аксессуар на дно внутренней камеры. Выложите продукты на стеклянное основание для микроволновой обработки.

Всегда используйте стеклянное основание для микроволновой обработки при каждом включении функции микроволновой обработки. Оно необходимо для нагревания продуктов или жидкостей.

- ⚠ ВНИМАНИЕ!** При работе духового шкафа стеклянное основание для микроволновой обработки может сильно нагреваться.



Дополнительные функции

Любимые программы

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температуру или режим нагрева. Их можно выбирать в меню Любимые программы. Можно сохранить до 20 программ.

- ①** Функции микроволновой обработки и комбинированной микроволновой обработки невозможно выбрать в качестве любимых программ.

Сохранение программы

1. Включите духовой шкаф.

2. Выберите режим нагрева или автоматическую программу.
 3. Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее СОХРАНИТЬ.
 4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на 30.
- На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на 30.
 6. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.
 7. С помощью регулятора измените букву.
 8. Нажмите 30.
Замигает следующая буква.
 9. Повторите действие 7 необходимое число раз.
 10. Нажмите и удерживайте 30 для сохранения.

Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, воспользуйтесь регулятором и нажмите на 30 для перезаписи существующей программы.

Можно изменить имя программы в меню Изменить имя программы.

Включение программы

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Любимые программы.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на 30.
4. Выберите название любимой программы.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на 30.

Использование функции «Защита от детей».

Когда установлена функция «Защита от детей», случайное включение духового шкафа становится невозможным.

1. Для включения дисплея нажмите .
2. Нажмите и удерживайте одновременно и , пока на дисплее не появится сообщение . Для выключения функции «Защита от детей» повторите действие 2.

Блокир. кнопок

Данная функция предотвращает случайное включение режима нагрева. Ее можно включить только когда духовой шкаф работает.

1. Включите духовой шкаф.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Блокир. кнопок.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на 30.

Для выключения функции нажмите . На дисплее появится сообщение. Снова нажмите на , а затем на 30 для подтверждения.



При выключении духового шкафа данная функция тоже выключается.

Включил и Иди

Данная функция позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним касанием на любого символа.

1. Включите духовой шкаф.
2. Установите режим нагрева духового шкафа.

3. Многократным нажатием на кнопку ① добейтесь появления на дисплее Продолжительность.
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку ① добейтесь появления на дисплее Включил и Иди.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ▶30.

Для включения функции Включил и Иди коснитесь любого символа (кроме ①). Будет включен установленный режим нагрева.

По окончании действия режима нагрева будет выдан сигнал.



- При работе режима нагрева выполняется Блокир. кнопок.
- Меню Основные установки позволяет включать и выключать режим Включил и Иди.

Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф автоматически отключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

Температура (°C)	Время отключения (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



- Автоматическое отключение не работает со следующими функциями: Освещение, Продолжительность, Окончание.

Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда духовой шкаф выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
 - когда духовой шкаф включен.
 - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любой символ (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток.

Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остывает.

Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

Полезные советы

Рекомендации по приготовлению

Выполняя предварительный разогрев, извлеките решетки и противни из камеры, чтобы максимально оптимизировать ход процесса.

Духовой шкаф имеет четыре положения противней. Положения противней отчитываются от дна внутренней камеры.

Духовой шкаф оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.

Во время приготовления внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Всегда отодвигайтесь от духового шкафа при открывании дверцы духового шкафа.

После остыивания духового шкафа очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Приготовление выпечных блюд

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

При одновременном использовании двух эмалированных противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.

Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Рекомендации по использованию микроволн

Выложите продукты на стеклянное основание для микроволновой обработки, установленное на дне внутренней камеры.

Переворачивайте или перемешивайте продукты по истечении половины времени приготовления или размораживания.

Во время приготовления и разогрева накрывайте пищу.

При нагреве напитков для улучшения распределения тепла положите в бутылку или стакан ложку.

Помещайте продукты в духовой шкаф, освободив их от упаковки. Готовые блюда можно помещать в духовой шкаф в упаковке только если упаковка пригодна для использования в микроволновой печи (см. сведения на упаковке).

Приготовление в микроволновой печи

Накрывайте продукты в ходе приготовления. Если требуется создать корочку, готовьте, не накрывая.

Не подвергайте продукты излишней тепловой обработке, устанавливая слишком высокую мощность и слишком большую длительность работы прибора. Продукты могут потерять влагу, сгореть или стать причиной пожара.

Не используйте духовой шкаф для приготовления яиц в скорлупе и моллюсков/улиток, потому что они могут взрываться. Перед разогревом протыкайте желтки в яичнице.

Перед приготовлением сделайте в кожице или кожуре продуктов несколько отверстий при помощи вилки.

Нарезайте овощи на кусочки сходного размера.

Время от времени помешивайте жидкые блюда.

Перемешайте пищу перед подачей к столу.

После выключения духового шкафа выньте блюдо и дайте ему постоять несколько минут.

Кухонная посуда и материалы, подходящие для использования с микроволнами

Для приготовления с микроволнами используйте только подходящую посуду и материалы. Воспользуйтесь для справки таблицей ниже.

Кухонная посуда/материал	Режим микроволн		Комбинированный режим с микроволнами
	Размораживание	Нагрев, Приготовление	
Огнеупорное стекло и фарфор без металлических примесей, например, жаростойкое стекло.	✓	✓	✓
Нежаростойкое стекло и изделия из фарфора без декоративного покрытия из серебра, золота, платины или других металлов	✓	X	X
Стекло- и витрокерамики из огнестойкого/морозостойкого материала	✓	✓	✓
Керамика и фаянс без элементов из кварца или металла, а также без металлокодергющей глазури	✓	✓	X

Размораживание в микроволновой печи

Положите замороженный неразвернутый продукт в небольшой перевернутой тарелке в контейнер, на поднос для размораживания или в пластиковое сито, чтобы образующаяся при размораживании жидкость могла свободно стекать.

Извлекайте из прибора разморозившиеся продукты.

Для приготовления овощей и фруктов без предварительного размораживания можно задать более высокую мощность микроволновой обработки.

Кухонная посуда/материал	Режим микроволн		Комбинированный режим с микроволнами
	Размораживание	Нагрев, Приготовление	
Изделия из керамики, фарфора и фаянса с неглазурованным дном или маленькими отверстиями, например, на ручках	X	X	X
Жаростойкий пластик (до 200°C - перед использованием всегда проверяйте спецификацию на посуду из пластика)	✓	✓	X
Картон, бумага.	✓	X	X
Пищевая пленка.	✓	X	X
Пленка для жарки, пригодная для использования в микроволновой печи (перед использованием всегда проверяйте спецификацию на пленку для жарки)	✓	✓	X
Жарка в посуде из металла, например, в эмалированной или чугунной посуде.	X	X	✓
Формы для выпечки, с черной лакировкой или покрытые силиконом (перед использованием всегда проверяйте спецификацию на формы для выпечки)	X	X	✓
Эмалированный противень	X	X	X
Решетка	X	X	✓
Стеклянное основание микроволновой печи	✓	✓	X
Посуда для использования в микроволновой печи, например, марки «Крисп пэн».	X	✓	X

Размораживание в микроволновой печи

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Стейк (0,2 кг)	100	5 - 7	5 - 10
Мясной фарш (0,5 кг)	200	8 - 12	5 - 10
Цыпленок (1 кг)	100	30 - 35	10 - 20
Кур. грудка (0,15 кг)	100	5 - 9	10 - 15
Куриные Окорочка (0,15 кг)	100	5 - 9	10 - 15
Рыба целиком (0,5 кг)	100	10 - 15	5 - 10
Рыбное филе (0,5 кг)	100	12 - 15	5 - 10
Масло сливочное (0,25 кг)	100	4 - 6	5 - 10
Тертый сыр (0,2 кг)	100	2 - 4	10 - 15
Дрожжевой пирог (1 шт)	200	2 - 3	15 - 20
Чизкейк (1 шт)	100	2 - 4	15 - 20
Сухие пирожные (напр., бисквитные пирожные) (1 шт)	200	2 - 4	15 - 20
Хлеб (1 кг)	200	15 - 18	5 - 10
Хлеб в нарезке (0,2 кг)	200	3 - 5	5 - 10
Хлеб/Булочки (4 шт)	200	2 - 4	2 - 5
Фрукты (0,25 кг)	100	5 - 10	10 - 15

Разогрев

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Детское питание в банках (0,2 кг); перемешивать, проверять температуру	300	1 - 2	-
Детское молоко (180 мл); положить в бутылку ложку, перемешивать, проверять температуру	600	0:20 - 0:40	-
Продукты быстрого приготовления (0,5 кг)	600	6 - 9	2 - 5
Замороженные готовые блюда (0,5 кг)	400	10 - 15	2 - 5
Молоко (200 мл)	1000	1 - 1:30	-
Вода (200 мл)	1000	1:30 - 2	-
Соус (200 мл)	600	1 - 3	-
Суп (300 мл)	600	3 - 5	-

Растапливание

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Шоколад/шоколадная глазурь (0,15 кг)	300	2 - 4	-
Масло сливочное (0,1 кг)	400	0:30 - 1:30	-

Приготовление в микроволновой печи**Приготовление**

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Рыба целиком (0,5 кг)	500	8 - 10	2 - 5
Рыбное филе (0,5 кг)	400	4 - 7	2 - 5

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Овощи, свежие (0,5 кг + 50 мл воды)	600	5 - 15	-
Овощи, замороженные (0,5 кг + 50 мл воды)	600	10 - 20	-
Картошка в мундире (0,5 кг)	600	7 - 10	-
Рис (0,2 кг + 400 мл воды)	600	15 - 18	-
Попкорн	1000	1:30 - 3	-

**Комбинированный режим с
микроволнами**

Используйте данный режим для сокращения времени приготовления

продуктов и одновременного их подрумянивания.

Продукты	Функция	Мощность (Ватт)	Темпера- тура (°C)	Время (мин)	Поло- жение про- тивня	Комментарии
Картофельная запеканка (1,1 кг)	Турбо-гриль + МИКРОВОЛНЫ	400	180 - 190	40 - 45	1	По истечении половины времени приготовления разверните емкость. Время выдержки: 2-5 минут.
Пирог (0,7 кг)	Традиционное приготовл. + МИКРОВОЛНЫ	100	180 - 200	25 - 30	2	По истечении половины времени приготовления разверните емкость. Время выдержки: 5 минут.
Жареная свинина, (1,5 кг)	Горячий воздух + МИКРОВОЛНЫ	200	180 - 190	85 - 90	1	Через 30 минут приготовления переверните мясо. Время выдержки: 2-5 минут.

Продукты	Функция	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Лазанья	Традиционное приготовл. + МИКРОВОЛНЫ	200 - 300	170 - 190	30 - 40	1	По истечении половины времени приготовления разверните емкость. Время выдержки: 2-5 минут.
Цыпленок (1 кг)	Турбо-гриль + МИКРОВОЛНЫ	400	210 - 230	35 - 40	2	По истечении половины времени приготовления разверните емкость. Время выдержки: 2-5 минут.

Рекомендации по использованию микроволн

Результаты приготовления/размораживания	Возможная причина	Решение
Пища слишком сухая.	Выбрана слишком большая мощность. Было выбрано слишком большое время приготовления.	В следующий раз уменьшите уровень мощности микроволн и увеличьте продолжительность приготовления.
Продукт не успел разморозиться, нагреться или приготовиться по истечении времени приготовления.	Было выбрано слишком малое время приготовления.	Установите более длинное время. Не повышайте мощность микроволн.
Блюдо перегрето по краям, но все еще не готово в середине.	Выбрана слишком большая мощность.	В следующий раз уменьшите уровень мощности микроволн и увеличьте продолжительность приготовления.

Примеры выбора мощности при приготовлении продуктов

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Уровень мощности	Эксплуатация
<ul style="list-style-type: none">• 1000 Ватт• 900 Ватт• 800 Ватт• 700 Ватт	Нагревание жидкостей Доведение до кипения к началу процесса приготовления Приготовление овощей
<ul style="list-style-type: none">• 600 Ватт• 500 Ватт	Размораживание и нагрев замороженных блюд Нагревание порционных блюд Доведение до готовности блюд в горшочках Приготовление блюд из яиц
<ul style="list-style-type: none">• 400 Ватт• 300 Ватт	Дальнейшее приготовление пищевых продуктов Приготовление деликатных продуктов Нагрев детского питания Замачивание риса Подогрев деликатных блюд Растапливание сыра, шоколада, сливочного масла
<ul style="list-style-type: none">• 200 Ватт• 100 Ватт	Размораживание мяса, птицы Размораживание сыра, сметаны, масла Размораживание фруктов и пирожных Размораживание хлеба

Информация для тестирующих организаций

Быстрое грилирование

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 3 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

Используйте третье положение противня.

Продукты	Время на гриле (мин)	
	Первая сторона	Вторая сторона
Тосты	1 - 3	1 - 3

Режим микроволн

Продукты	Время на гриле (мин)	
	Первая сторона	Вторая сторона
Рубленый бифштекс	9 - 13	8 - 10

Испытания согласно IEC 60705.

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (кг)	Положение противня 1)	Время (мин)	Комментарии
Бисквит	600	0.475	Нижн.	7 - 9	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.
Мясной рулет	400	0.9	2	25 - 32	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.
Нежный омлет	500	1	Нижн.	18	-
Размораживание мяса	200	0.5	Нижн.	8 - 12	По истечении половины времени приготовления переверните мясо.

1) Используйте решетку, если не указано иное.

Комбинированный режим с микроволнами

Испытания согласно IEC 60705.

Продукты	Функция	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Положение противня 1)	Время (мин)	Комментарии
Пирог (0,7 кг)	Горячий воздух + микроволны	100	180	2	29 - 31	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.
Картофельная запеканка (1,1 кг)	Турбо-гриль + МИКРО-ВОЛНЫ	400	180	1	40 - 45	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.
Цыпленок (1,1 кг)	Турбо-гриль + МИКРО-ВОЛНЫ	200	200	1	45 - 55	Поместите мясо в круглый стеклянный контейнер и переверните через 20 минут с начала приготовления.

1) Используйте решетку, если не указано иное.

Таблицы приготовления пищи

Дополнительные таблицы для приготовления пищи находятся в Книге рецептов, которую можно найти на сайте www.ikea.com. Для выбора

подходящей книги рецептов проверьте номер артикула на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Примечание относительно очистки

Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования.

Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.

Тщательно очистите потолок внутренней камеры от остатков пищи и жира.

После каждого использования все аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

После каждого использования вытирайте внутреннюю камеру от влаги.

Модели из нержавеющей стали или алюминия

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.

Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или

средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполните чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

Очистка уплотнения дверцы

Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

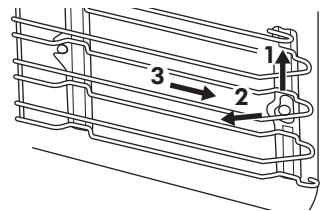
Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

Снятие направляющих для противня

Перед уходом и очисткой убедитесь, что духовой шкаф остыл. Существует опасность получения ожогов.

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

1. Осторожно приподнимите направляющие вверх и снимите их с переднего держателя.



2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.
 3. Потяните направляющие на себя и снимите их с задних держателей.
- Установка направляющих производится в обратном порядке.

Замена лампы

Положите на дно духового шкафа кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.

ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

1. Выключите духовой шкаф.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электроощите.
3. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
4. Очистите стеклянный плафон от грязи.
5. При необходимости замены лампы используйте лампу для духовых шкафов мощностью 25 Вт, напряжением 230 В (50 Гц), жаростойкостью 300°C и цоколем (тип соединения: G9).
6. Установите плафон.

Поиск и устранение неисправностей

ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Выбрана функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электроощите. Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.

Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)
Продуктовый номер (PNC)
Серийный номер (S.N.)

Технические данные

Технические данные

Идентификатор модели	BOVC FINS 595 BL - Встраиваемый духовой шкаф - FINSMAKARE	
Размеры (внутренние)	Ширина Высота Глубина	480 мм 217 мм 411 мм
Полезный объем	43 л	
Площадь глубокого противня	1424 см ²	
Верхний нагревательный элемент	1900 Вт	
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	
Гриль	1900 Вт	
Кольцевой нагревательный элемент	1650 Вт	
Полная мощность	3000 Вт	
Напряжение	220 - 240 В	
Частота	50 Гц	
Количество режимов	17	

Энергетическая эффективность

Экономия электроэнергии



Данный духовой шкаф оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

Общие рекомендации

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду (применимо только к использованию не в режиме микроволн).

Если это возможно, не разогревайте духовой шкаф перед помещением в него продуктов.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать.

Сохранение продуктов теплыми

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой освещения

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Охрана окружающей среды

Материалы с символом следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры

для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы

помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом .

Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

 Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: В

Хранить в сухом закрытом помещении.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

Изготовитель: ИКЕА оф Свиден АБ, а/я 702, 343 81, Эльмхульт, Швеция

Лицо, уполномоченное изготовителем на действия при оценке соответствия продукции: ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва; тел.: 8-800-200-3589, www.electrolux.ru

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

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

Изготовлено в Польше

ГАРАНТИЯ ИКЕА

Срок действия гарантии ИКЕА

Гарантийный срок для данного изделия составляет **пять (5) лет**. Гарантия начинает действовать в день покупки. Пожалуйста, сохраняйте 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 и что неисправность вызвана дефектами конструкции или материалов, покрываемыми гарантией. При данных условиях применимы соответствующие местные правила и предписания. Замененные запчасти переходят в собственность компании ИКЕА.

Что ИКЕА делает, чтобы устраниить неисправность?

Сервисная служба, уполномоченная компанией ИКЕА, изучит изделие и решит, покрывается ли случай данной гарантии. 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 или 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 иностранных предметов и/или веществ, а также чисткой или устраниением 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 так же с использованием неоригинальных запасных частей.
- На ремонт вследствие неправильной установки.
- На повреждения, возникшие при небывшем использовании товара, например использующиеся в профессиональных целях или иных целях, связанных с предпринимательской деятельностью.

- Повреждения, возникшие при перевозке товара. Если покупатель самостоятельно осуществляет транспортировку товара домой или по другому адресу, ИКЕА не несет ответственности за повреждения, возникшие при перевозке. Тем не менее, если услуга доставки была заказана покупателем в ИКЕА, все повреждения, возникшие при перевозке товара, покрываются данной гарантией.
- Условия выполнения установки бытовой техники ИКЕА, за исключением случаев, когда необходимость установки вызвана ремонтом или заменой неисправных частей. При покупке бытовой техники в ИКЕА услуга первоначальной установки не включена в стоимость товара. Если уполномоченные ИКЕА обслуживающие организации или авторизированные сервис-партнеры осуществляют ремонт или замену бытового прибора в соответствии с условиями данной гарантии, уполномоченные обслуживающие организации или авторизированные сервис-партнеры обязуются при необходимости выполнить повторную установку отремонтированного бытового прибора или бытового прибора, заменившего неисправный.

Применимость законодательства конкретной страны

Гарантия, предоставляемая ИКЕА, полностью покрывает или даже превышает все требования местного законодательства, которые могут отличаться в разных странах.

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.

Сервисный центр, авторизованный ИКЕА

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

1. Гарантийный ремонт;
2. Рекомендации и техническая консультация по установке техники, купленной в магазине ИКЕА, в кухонную мебель ИКЕА; Сервисный центр не сможет давать рекомендации по следующим вопросам:
 - вопросы по установке кухонной мебели ИКЕА
 - подсоединение к электрической сети, если бытовая техника не имеет вилки и кабеля; подключение к водопроводным и газовым коммуникациям. Эти виды работ должны выполняться авторизованным специалистом
3. За разъяснением функций и правил эксплуатации техники, купленной в магазине ИКЕА.

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 ИКЕА, который представлен на последней странице этой инструкции

i Для ускорения обслуживания просим вас называть артикул изделия (12-значный сервисный код и 8-значный код изделия), указанный в данном буклете при обращении в сервисные центры. Прежде чем вы позвоните нам, убедитесь, что у вас есть на руках номер изделия марки ИКЕА (8-значный код) и серийный номер (8-значный код, который можно найти на табличке с техническими данными) устройства по которому вам требуется помощь.

ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК!

Чек является подтверждением покупки, его необходимо предъявлять при обращении за гарантийным обслуживанием.

Нужна дополнительная помощь?

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

Срок службы данного изделия составляет 10 лет.

По истечении срока службы изделие все еще может эксплуатироваться при условии соблюдения сведений по технике безопасности и других инструкций, содержащихся в руководстве пользователя. Приняв решение о прекращении эксплуатации изделия, обратитесь на местное предприятие по переработке вторичного сырья для уничтожения изделия в соответствии с законодательством.

Особенности продажи технически сложных товаров бытового назначения, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 г. №55.

- Электробытовые приборы и машины, бытовое газовое оборудование, бытовые газовые устройства и другие технически сложные товары бытового назначения до подачи в торговый зал или к месту выдачи покупки должны пройти предпродажную подготовку, которая включает: распаковку товара, удаление заводской смазки, пыли, стружек; осмотр товара; проверку комплектности, качества изделия, наличия необходимой информации о товаре и его изготовителе; при необходимости сборку изделия и его наладку.
- Образцы предлагаемых для продажи товаров должны быть размещены в торговом зале, иметь оформленные ярлыки с указанием наименования, марки, модели, артикула, цены товара, а также краткие аннотации, содержащие его основные технические характеристики.
- По требованию покупателя он должен быть ознакомлен с устройством и действием товаров, которые должны демонстрироваться в собранном, технически исправном состоянии. Товары, не требующие специального оборудования для подключения,

- демонстрируются в действующем состоянии.
- Лицо, осуществляющее продажу, по требованию покупателя проверяет в его присутствии качество товара, наличие относящихся к нему документов, правильность цены.
 - При передаче технически сложных бытовых товаров покупателю одновременно передаются установленные изготовителем товара комплект принадлежностей и документы (технический паспорт или иной заменяющий его документ с указанием даты и места продажи, инструкция по эксплуатации и другие документы).
 - В случае если кассовый чек на товар не содержит наименование товара и артикул, вместе с товаром покупателю передается товарный чек, в котором указываются эти сведения, наименование продавца, дата продажи, цена товара и лицом, непосредственно осуществляющим продажу товара, проставляется подпись.
 - Продавец или организация, выполняющая функции продавца по договору с ним, обязаны осуществить сборку и (или) установку (подключение) на дому у покупателя технически сложного товара, самостоятельная сборка и (или) подключение которого покупателем в соответствии с требованиями стандартов или технической документацией, прилагаемой к товару (технический паспорт, инструкция по эксплуатации), не допускается.
 - Информацию об организациях, выполняющих указанные работы, продавец обязан довести до сведения покупателя при продаже товаров.
 - Если стоимость сборки и (или) установки товара включена в его стоимость, то указанные работы должны выполняться продавцом или соответствующей организацией бесплатно.

Contents

Safety information	48	Using the accessories	64
Safety instructions	51	Additional functions	65
Installation	54	Hints and tips	67
Product description	55	Care and cleaning	75
Control panel	55	Troubleshooting	76
Before first use	57	Technical data	77
Daily use	58	Energy efficiency	78
Clock functions	62	Environmental concerns	79
Automatic programmes	63	IKEA guarantee	79

Subject to change without notice.

Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damage. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.

- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts may become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before any maintenance, cut the power supply.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Do not activate the appliance when it is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.

- Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Safety instructions

Installation

 **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.

Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm

Transport and storage

- Products must be transported in the original packaging in a vertical 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.

Electrical connection

 **Warning!** Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.

- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use

 **Warning!** Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.

- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the oven.

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing

unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

Care and Cleaning

⚠ Warning! Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

Glassware use

Handling your glassware without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching:

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.
- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.

- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

Allow hot glassware to cool on a cooling rack, a potholder or a dry cloth. Make sure that the glassware is cool enough before washing, refrigerating or freezing.

Avoid handling hot glassware (including ware with silicone gripping surfaces) without dry potholders.

Avoid microwave misuse (i.e. running the oven without any load or small load).

Internal lighting

⚠ Warning! Risk of electric shock.

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is for household appliances only. Do not use it for house lighting.
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Use only lamps with the same specifications.

Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

Disposal

⚠ Warning! Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door to prevent children and pets to get closed in the appliance.
- **Packaging material:**

The packaging material is recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging

material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Installation

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Assembly

 Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

 **Warning!** Only a qualified person must do the electrical installation.

 The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This oven is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

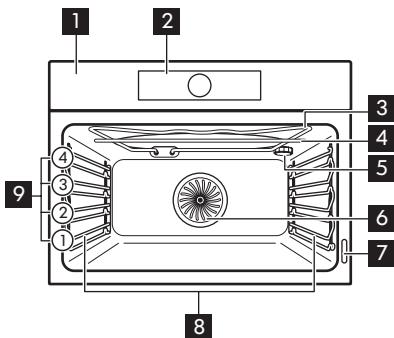
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

Product description

General overview



- 1 Control panel
- 2 Electronic programmer
- 3 Grill
- 4 Microwave generator
- 5 Lamp
- 6 Fan
- 7 Rating plate
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions

Accessories

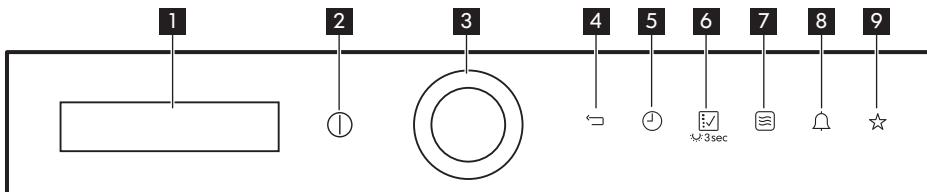
- **Wire shelf** x 1
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1

For cakes and biscuits.

- **Microwave bottom glass plate** x 1
To support microwave mode.

Control panel

Electronic programmer

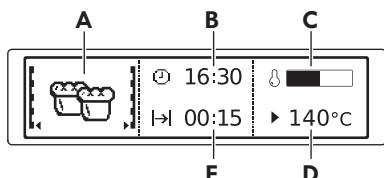


Use the sensor fields to operate the oven.

	Sensor field	Function	Description
1	-	Display	Shows the current settings of the oven.
2	(○)	ON / OFF	To turn the oven on and off.

	Sensor field	Function	Description
3	▷+30	OK and shuttle + Microwave Quick Start	To confirm the selection or setting. Rotate the shuttle to navigate. Press to extend Microwave function duration for 30 seconds.
4	⬅	Back key	To go back one level in the menu. Press for 3 seconds to show the main menu.
5	⌚	Time and additional functions	To set different functions. When a heating function works, press the sensor field to set the timer or the functions: Function Lock, Favourites, Heat + Hold, Set + Go.
6	☑: 3sec	Heating Functions or Assisted Cooking	Press once to enter to the Heating Functions Menu. Press again to switch to Assisted Cooking. To activate or deactivate the light, touch ☑ for 3 seconds.
7	rowave	Microwave function	To turn on the Microwave function. When you use the Microwave function with the function: Duration for more than 7 minutes and in Combi mode, the Microwave power cannot be more than 600 W.
8	🔔	Minute Minder	To set the function: Minute Minder.
9	⭐	Favourites	To save and access your favourite programmes.

Display



- A. Heating function or Microwave function
- B. Time of day
- C. Heat-up indicator
- D. Temperature or power of the microwave
- E. Duration time or end time of a function

Other indicators of the display:

Symbol	Function	
🔔	Minute Minder	The function works.
⌚	Time of day	The display shows the current time.

Symbol		Function
→	Duration	The display shows the necessary time for cooking.
→	End Time	The display shows when the cooking time is complete.
Θ	Temperature	The display shows the temperature.
⌚	Time Indication	The display shows how long the heating function works.
██████	Heat-up Indicator	The display shows the temperature in the oven.
██████	Fast Heat Up	The function works. It decreases the heat up time.
⚖	Weight Automatic	The display shows that the automatic weight system works or that weight can be changed.
↗	Heat + Hold	The function works.

Before first use

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.

Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before the first use.

Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

First Connection

When you connect the oven to the mains or after the power cut, you have to set the language, the display contrast, the display brightness and the time of the day.

1. Use the shuttle to set the values.
2. Press  30 to confirm.

Preheating

Before first use preheat the oven with only wire shelves and baking trays inside. The microwave bottom glass plate must be removed.

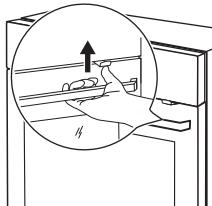
1. Set the function: Conventional Cooking  and the maximum temperature.
2. Let the oven operate for 1 hour.
3. Set the function: True Fan Cooking  and the maximum temperature.
4. Let the oven operate for 15 minutes. Accessories can become hotter than usual. The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

Using the Mechanical child lock

The oven has the child lock installed. It is on the right side of the oven, below the control panel.

To open the oven door with the child lock:

- Pull and hold the child lock handle up as shown in the picture.



- Open the door.

Close the oven door without pulling the child lock.

To remove the child lock, open the oven door and remove the child lock with the torx key. The torx key is in the oven fitting bag.

Screw back the screw into the hole after removing the child lock.



Warning! Be careful not to scratch the control panel.

Daily use

Warning! Refer to Safety chapters.

Navigating the menus

- Turn on the oven.
- Use the shuttle clockwise or counterclockwise to select the menu option.
- Press Δ_{30} to move to the submenu or accept the setting.

At each point you can go back to the main menu with \leftarrow .

The menus in overview

Main menu

Symbol / Menu item	Application
	Contains a list of heating functions.

Symbol / Menu item	Application
	Contains a list of automatic programmes. The recipes for these programmes can be found in the recipe book.
	Contains a list of favourite cooking programmes created by the user.
	Used to set the appliance configuration.
	Contains a list of additional heating functions.

Submenu for: Basic Settings

Symbol / Menu item	Description
Set Time of Day	Sets the current time on the clock.
Time Indication	When ON, the display shows the current time when you deactivate the appliance.
°C>>	When ON, the function decreases the heat-up time.
Set + Go	To set a function and activate it later with a press of any symbol on the control panel.
Heat + Hold	Keeps the prepared food warm for 30 minutes after a cooking cycle finished.
Time Extension	Activates and deactivates the time extension function.
Display Contrast	Adjusts the display contrast by degrees.
Display Brightness	Adjusts the display brightness by degrees.
Set Language	Sets the language for the display.
Buzzer Volume	Adjusts the volume of press-tones and signals by degrees.

Symbol / Menu item	Description
Key Tones	Activates and deactivates the tone of the touch fields. It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF touch field.
Alarm/Error Tones	Activates and deactivates the alarm tones.
Service	Shows the software version and configuration.
Factory Settings	Resets all settings to factory settings.

Heating Functions

Heating function	Application
True Fan Cooking	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
Pizza Setting	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom. Select the function and set the temperature between 130 °C to 230 °C.

Heating function	Application
(Y) Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.
— Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
▼▼▼▼ Frozen Foods	To make convenience food (e.g. french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
▼▼▼▼ Grill	To grill flat food and to toast bread.
▼▼▼▼ Fast Grill-ing	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
▼▼▼▼ Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

Specials

Heating function	Application
— Bread Baking	To bake bread.
▼▼▼▼ Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.

Heating function	Application
(Y) Dough Proving	To rise the yeast dough before baking. When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.
(Y) Plate Warming	To preheat plates for serving.
— Preserving	To make vegetable preserves (e.g. pickles).
(Y) Drying	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
— Keep Warm	To keep food warm.
(Y) Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food. When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.

Setting a heating function

1. Remove microwave bottom glass plate.
2. Turn on the oven.
3. Select the menu: Heating Functions.
4. Press Δ_{+30} to confirm.
5. Select a heating function.
6. Press Δ_{+30} to confirm.
7. Set the temperature.
8. Press Δ_{+30} to confirm.

Microwave functions

Functions	Description
Microwave	Creates the heat directly in the food. Use it to heat meals and drinks, to defrost meat or fruit, and to cook vegetables and fish.
Combi	Use it to operate the heating function and the microwave mode together. Use it to cook food in a shorter time and brown it. The maximum power for this function is 600 W.
Quick Start	Use it to turn on the Microwave function with one touch of the symbol  with the high microwave power and short operating time: 30 seconds.

Setting the Microwave function

1. Remove all accessories.
2. Insert microwave bottom glass plate.
3. Turn on the oven.
4. Press  to turn on the Microwave function.
5. Press . The function: Duration is set to 30 seconds and the microwaves starts to operate.

- ① Each press of  adds 30 seconds to the time of the function: Duration.
- ① If you do not press , the oven turns off after 20 seconds.
- 6. Press  to set the function: Duration. Refer to "Setting the clock functions".
- ① The maximum setting of the time for the function: Duration is 90 minutes.
- ① To change the microwave power press . To change the time for Duration press . Use the shuttle to set the values.
- 7. When the set time ends, a signal sounds for 2 minutes. The Microwave function turns off automatically. Press any symbol to stop the signal.

① To turns off the Microwave function, press ①.

① If you press  or open the door, the function stops. To start it again, press .

Setting the Combi function

1. Remove microwave bottom glass plate.
2. Turn on a heating function. Refer to "Setting a heating function".
3. Press  and do the same steps as when you set the Microwave function.

① For some functions the microwave will start as soon as the set temperature is reached.

Functions not available for the Combi function: Favourites, End Time, Set + Go, Heat + Hold.

Setting the Microwave Quick Start function

1. If necessary, press ① to turn off the oven.
2. Press  to turn on the Quick Start function.

Each press of  adds 30 seconds to the Duration time.

-  You can change the microwave power (refer to "Setting the Microwave function").
3. Press  to set the time for the function: Duration. Refer to "Clock functions" chapter, Setting the clock functions.

Heat-up indicator

When you turn on a heating function, the bar on the display comes on. The bar shows that the temperature increases. When temperature is reached the buzzer sounds 3 times and the bar flashes and then disappears.

Fast Heat Up

This function decreases the heat-up time.

-  Do not put food in the oven when the Fast heat up function works.

This function is not available for some oven functions.

Residual heat

When you turn off the oven, the display shows the residual heat. You can use the heat to keep the food warm.

Clock functions

Clock functions table

Clock function	Application
 Minute Minder	To set a countdown (max. 2 h 30 min). This function has no effect on the operation of the oven. Press  to turn on the function. Use the shuttle to set the minutes and  to start.
 Duration	To set how long the oven works (max. 23 h 59 min).
 End Time	To set the switch-off time for a heating function (max. 23 h 59 min).

If you set the time for a clock function, the time starts to count down after 5 seconds.



If you use the clock functions: Duration, End Time, the oven turns off the heating elements after 90 % of the set time. The oven uses the residual heat to continue the cooking process until the time ends (3 - 20 minutes).

Setting the clock functions

-  Before you use the functions: Duration, End Time, you must set a heating function and temperature first. The oven turns off automatically. You can use the functions: Duration and End Time at the same time if you want to automatically turn on and turn off the oven on a given time later.

1. Set a heating function.
2. Press  again and again until the display shows the necessary clock function and the related symbol.
3. Use the shuttle to set the necessary time.

4. Press \triangleright_{30} to confirm.

When the time ends, a signal sounds. The oven turns off. The display shows a message.

5. Press any symbol to stop the signal.**Heat + Hold**

Conditions for the function:

- The set temperature is more than 80 °C.
- The function: Duration is set.

The function: Heat + Hold keeps prepared food warm at 80 °C for 30 minutes. It turns on after the baking or roasting procedure ends.

You can turn on or turn off the function in the menu: Basic Settings.

1. Turn on the oven.
2. Select the heating function.
3. Set the temperature above 80 °C.

4. Press \odot again and again until the display shows: Heat + Hold.**5.** Press \triangleright_{30} to confirm.

When the function ends, a signal sounds.

Time Extension

The function: Time Extension makes the heating function continue after the end of Duration.

-  Applicable to all heating functions with Duration or Weight Automatic.

1. When the cooking time ends, a signal sounds. Press any symbol. The display shows the message.
2. Press \odot to turn on or \leftarrow to cancel.
3. Set the length of the function.
4. Press \triangleright_{30} .

Automatic programmes

-  **Warning!** Refer to Safety chapters.

Recipes online

-  You can find the recipes for the automatic programmes specified for this oven on the website www.ikea.com. To find the proper Recipe Book check the article number on the rating plate on the front frame of the oven cavity.

Assisted Cooking

This oven has a set of recipes you can use. The recipes are fixed and you cannot change them.

1. Turn on the oven.

2. Select the menu: Assisted Cooking. Press \triangleright_{30} to confirm.
3. Select the category and dish. Press \triangleright_{30} to confirm.

4. Select a recipe. Press \triangleright_{30} to confirm.

-  When you use the function: Manual, the oven uses the automatic settings. You can change them as with other functions.

Assisted Cooking with Weight Automatic

This function automatically calculates the roasting time. To use it, it is necessary to input the food weight.

1. Turn on the oven.
2. Select the menu: Assisted Cooking. Press \triangleright_{30} to confirm.

3. Select the category and dish. Press \triangleright_{+30} to confirm.
 4. Use the shuttle to set the food weight. Press \triangleright_{+30} to confirm.
The automatic programme starts.
 5. You can change the weight at any time. Use the shuttle to change the weight.
6. When the time ends, a signal sounds. Press any symbol to turn off the signal.
- i** With some programmes turn over the food after 30 minutes. The display shows a reminder.

Using the accessories

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

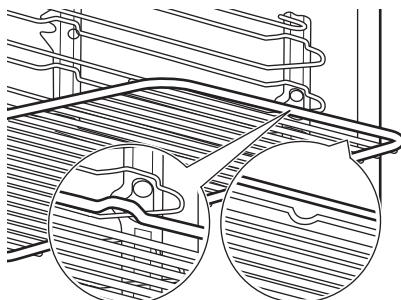
Inserting the accessories

Use only suitable cookware and material.

⚠ Warning! Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

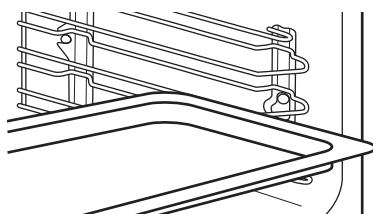
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



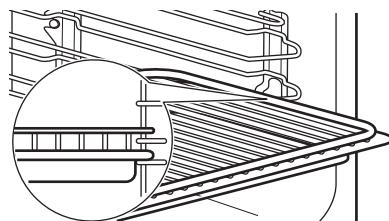
Baking tray:

Push the baking tray between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf and baking tray together:

Push the baking tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



i Small indentation at the top increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

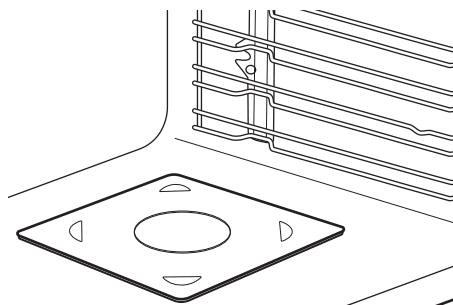
Microwave bottom glass plate:

⚠ Caution! Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. Remove the accessory when you switch to another function e.g. microwave grilling or grilling.

Put the accessory on the bottom of the cavity. Put the food on the microwave bottom glass plate.

Always use the microwave bottom glass plate when the microwave function is on. It is necessary for heating food or liquids.

⚠ Warning! The microwave bottom glass plate can become hot when the oven operates.



Additional functions

Favourites

You can save your favourite settings, such as duration, temperature or heating function. They are available in the menu: Favourites. You can save 20 programmes.

(i) You cannot save Microwave and microwave combi functions as favourite programmes.

Saving a programme

1. Turn on the oven.
2. Set a heating function or an automatic programme.
3. Press **①** again and again until the display shows: SAVE.
4. Press **▷₃₀** to confirm.
The display shows the first free memory position.
5. Press **▷₃₀** to confirm.
6. Enter the name of the programme. The first letter flashes.
7. Use the shuttle to change the letter.

8. Press **▷₃₀**.

The next letter flashes.

9. Do step 7 again as necessary.

10. Press and hold **▷₃₀** to save.

You can overwrite a memory position.

When the display shows the first free memory position, use the shuttle and press **▷₃₀** to overwrite an existing programme.

You can change the name of a programme in the menu: Edit Programme Name.

Activating the programme

1. Turn on the oven.
2. Select the menu: Favourites.
3. Press **▷₃₀** to confirm.
4. Select your favourite programme name.
5. Press **▷₃₀** to confirm.

Using the Child Lock

When the Child Lock is on, the oven cannot be turned on accidentally.

1. Press **①** to turn on the display.

2. Press \odot and \star at the same time until the display shows a message.

To turn off the Child Lock function repeat step 2.

Function Lock

This function prevents an accidental change of the heating function. You can turn it on only when the oven works.

1. Turn on the oven.
2. Set a heating function or setting.
3. Press \odot again and again until the display shows: Function Lock.
4. Press \triangleright_{30} to confirm.

To turn off the function, press \odot . The display shows a message. Press \odot again and then \triangleright_{30} to confirm.

-  When you turn off the oven, the function also turns off.

Set + Go

The function lets you set a heating function (or a programme) and use it later with one press of any symbol.

1. Turn on the oven.
2. Set a heating function.
3. Press \odot again and again until the display shows: Duration.
4. Set the time.
5. Press \odot again and again until the display shows: Set + Go.
6. Press \triangleright_{30} to confirm.

Press any symbol (except for \odot) to start the function: Set + Go. The set heating function starts.

When the heating function ends, a signal sounds.



- Function Lock is on when the heating function works.
- The menu: Basic Settings lets you turn the function: Set + Go on and off.

Automatic Switch-off

For safety reasons the oven turns off automatically after some time if a heating function works and you do not change any settings.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



- The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Duration, End Time.

Brightness of the display

There are two modes of display brightness:

- Night brightness - when the oven is turned off, the brightness of the display is lower between 10 PM and 6 AM.
- Day brightness:
 - when the oven is turned on.
 - if you touch a symbol during the night brightness (apart from ON / OFF), the display goes back to the day brightness mode for the next 10 seconds.

Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a

safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

Hints and tips

Cooking recommendations

Whenever preheating, remove the wire shelves and trays from the cavity to have the fastest performance.

The oven has four shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the cavity.

The oven has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels during cooking. Always stand back from the oven when you open the oven door.

When the oven cools down, clean the cavity with a soft cloth.

Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Microwave recommendations

Place the food on the microwave bottom glass plate on the bottom of the cavity.

Turn or stir the food halfway through the defrosting and cooking time.

Cover the food for cooking and reheating.

Put the spoon to the bottle or glass when heating drinks to ensure better heat distribution.

Put the food into the oven without any packaging. The packaged ready meals can be put into the oven only when the packaging is microwave safe (check information on the packaging).

Microwave cooking

Cook food covered. If you want to keep a crust cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Do not use the oven to cook eggs or snails in their shells, because they can burst.

Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel with a fork several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

After you turn off the oven, take the food out and let it stand for a few minutes.

Microwave defrosting

Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can run off.

Remove defrosted pieces subsequently.

To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.

Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference.

Cookware / Material	Microwave function		Microwave Combi function
	Defrosting	Heating, Cooking	
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	X	X
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	X
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	X	X	X
Heat-resistant plastic up to 200 °C (please always check the plastic container specification before use)	✓	✓	X
Cardboard, paper	✓	X	X
Clingfilm	✓	X	X
Roasting film with microwave safe closure (please always check the film specification before use)	✓	✓	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	✓

Cookware / Material	Microwave function		Microwave Combi function
	Defrosting	Heating, Cooking	
Baking tins, black lacquer or silicon-coated (please always check the baking tins specification before use)	X	X	✓
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	X	X	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X

Microwave defrosting

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Steak (0.2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Minced meat (0.5 kg)	200	8 - 12	5 - 10
Chicken (1 kg)	100	30 - 35	10 - 20
Chicken breast (0.15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Chicken legs (0.15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Whole Fish (0.5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Fish fillets (0.5 kg)	100	12 - 15	5 - 10
Butter (0.25 kg)	100	4 - 6	5 - 10
Grated cheese (0.2 kg)	100	2 - 4	10 - 15
Yeast cake (1 piece)	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake (1 piece)	100	2 - 4	15 - 20
Dry cake (e.g. Pound cake) (1 piece)	200	2 - 4	15 - 20
Bread (1 kg)	200	15 - 18	5 - 10
Sliced bread (0.2 kg)	200	3 - 5	5 - 10

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Bread rolls (4 pieces)	200	2 - 4	2 - 5
Fruit (0.25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Reheating

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Baby food in jars (0.2 kg); stir and check the temperature	300	1 - 2	-
Baby milk (180 ml); put the spoon into the bottle, stir and check the temperature	600	0:20 - 0:40	-
Convenience food (0.5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Frozen ready meals (0.5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Milk (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Water (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Sauce (200 ml)	600	1 - 3	-
Soup (300 ml)	600	3 - 5	-

Melting

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Chocolate / Chocolate coating (0.15 kg)	300	2 - 4	-
Butter (0.1 kg)	400	0:30 - 1:30	-

Microwave cooking

Cooking

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Whole fish (0.5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Fish fillets (0.5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Vegetables, fresh (0.5 kg + 50 ml of water)	600	5 - 15	-
Vegetables, frozen (0.5 kg + 50 ml of water)	600	10 - 20	-
Jacketed potatoes (0.5 kg)	600	7 - 10	-
Rice (0.2 kg + 400 ml of water)	600	15 - 18	-
Popcorn	1000	1:30 - 3	-

Microwave Combi function

Use this function to cook food in a shorter time and to brown it.

Food	Function	Power (Watts)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Potato Gratin (1.1 kg)	Turbo Grilling + MW	400	180 - 190	40 - 45	1	Turn the container around halfway through the cooking time. Standing time: 2 - 5min.
Cake (0.7 kg)	Conventional Cooking + MW	100	180 - 200	25 - 30	2	Turn the container around halfway through the cooking time. Standing time: 5min.

Food	Function	Power (Watts)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Roast pork (1.5 kg)	True Fan Cooking + MW	200	180 - 190	85 - 90	1	Turn the meat up-side down after 30 min of the cooking time. Standing time: 2 - 5min.
Lasagne	Conventional Cooking + MW	200 - 300	170 - 190	30 - 40	1	Turn the container around halfway through the cooking time. Standing time: 2 - 5min.
Chicken (1 kg)	Turbo Grilling + MW	400	210 - 230	35 - 40	2	Turn the container around halfway through the cooking time. Standing time: 2 - 5min.

Tips for the Microwave

Cooking/Defrosting results	Possible cause	Remedy
The food is too dry.	The power was too high. The time was too long.	Next time select a lower microwave power and a longer time.
The food is still not defrosted, hot or cooked after the end of cooking time.	The time was too short.	Set a longer time. Do not increase the microwave power.
The food is overheated at the edges but is still not ready in the middle.	The power was too high.	Next time select a lower microwave power and a longer time.

Examples of cooking applications for power settings

The data in the table is for guidance only.

Power setting	Use
• 1000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt	Heating liquids Searing at the start of the cooking process Cooking vegetables
• 600 Watt • 500 Watt	Defrosting and heating frozen meals Heating one-plate meals Simmering stews Cooking egg dishes
• 400 Watt • 300 Watt	Continuing to cook meals Cooking delicate food Heating baby food Simmering rice Heating delicate food Melting cheese, chocolate, butter
• 200 Watt • 100 Watt	Defrosting meat, fish Defrosting cheese, cream, butter Defrosting fruit and cakes Defrosting bread

Information for test institutes

Fast Grilling

Preheat the empty oven for 3 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.

Use the third shelf position.

Food	Grilling time (min)	
	1st side	2nd side
Toast	1 - 3	1 - 3

Microwave function

Food	Grilling time (min)	
	1st side	2nd side
Burgers	9 - 13	8 - 10

Tests according to IEC 60705.

Food	Power (Watts)	Quantity (kg)	Shelf position 1)	Time (min)	Comments
Sponge cake	600	0.475	Bottom	7 - 9	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.

Food	Power (Watts)	Quantity (kg)	Shelf position 1)	Time (min)	Comments
Meatloaf	400	0.9	2	25 - 32	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Egg custard	500	1	Bottom	18	-
Meat defrosting	200	0.5	Bottom	8 - 12	Turn the meat upside down halfway through the cooking time.

1) Use wire shelf unless otherwise specified.

Microwave Combi function

Tests according to IEC 60705.

Food	Function	Power (Watts)	Tempera-ture (°C)	Shelf po-sition 1)	Time (min)	Comments
Cake (0.7 kg)	True Fan Cooking + MW	100	180	2	29 - 31	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Potato gratin (1.1 kg)	Turbo Grill-ing + MW	400	180	1	40 - 45	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Chicken (1.1 kg)	Turbo Grill-ing + MW	200	200	1	45 - 55	Put the meat in round glass container and turn it upside down after 20 minutes of the cooking time.

1) Use wire shelf unless otherwise specified.

Cooking tables

For additional cooking tables please refer to the Recipe Book which you can find on the website www.ikea.com. To find the

proper Recipe Book check the article number on the rating plate on the front frame of the oven cavity.

Care and cleaning

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

Clean the oven interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire.

Clean the cavity roof carefully from food residuals and fat.

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent. Do not clean the accessories in the dishwasher.

Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.

If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

Clean the moisture from the cavity after each use.

Stainless steel or aluminium ovens

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

Cleaning the door gasket

Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the oven if the door gasket is damaged. Contact an Authorised Service Centre.

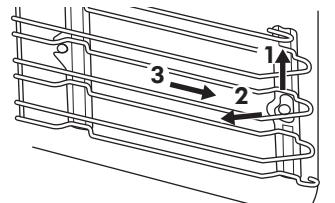
To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

Removing the shelf supports

Before maintenance, make sure that the oven is cool. There is a risk of burns.

To clean the oven, remove the shelf supports.

1. Pull carefully the supports up and out of the front catch.



2. Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the supports out of the rear catch. Install the shelf supports in the opposite sequence.

Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the oven. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.

- ⚠ **Warning!** Danger of electrocution! Disconnect the fuse before you replace the lamp. The lamp and the lamp glass cover can be hot.
- ⚠ **Caution!** Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn off the oven.
2. Remove the fuses from the fuse box or turn off the circuit breaker.
3. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
4. Clean the glass cover.
5. Replace the oven light bulb with a 25 W, 230 V (50 Hz), 300 °C heat resistant oven light bulb (connection type: G9).
6. Install the glass cover.

Troubleshooting

- ⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is turned off.	Turn on the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is on.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.

Problem	Possible cause	Remedy
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none"> Turn off the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and turn it on again. If the display shows the error code again, contact an Authorised Service Centre.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.

Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on

the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

Technical data**Technical data**

Model identification	BOVC FINS 595 BL - Built In Oven - FINSMAKARE		
Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 217 mm 411 mm	
Usable volumes	43 l		
Area of baking tray	1424 cm ²		

Top heating element	1900 W
Bottom heating element	1000 W
Grill	1900 W
Ring	1650 W
Total rating	3000 W
Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 Hz
Number of functions	17

Energy efficiency

Energy saving



The oven contains features which help you save energy during everyday cooking.

General hints

Make sure that the oven door is closed properly when the oven operates. Do not open the door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal dishes to improve energy saving, but only when you use a non-microwave function.

When possible, do not preheat the oven before you put the food inside.

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

If a programme with the Duration or End Time selection is activated and the cooking time is longer than 30 minutes, the heating elements automatically deactivate earlier in some oven functions.

The fan and lamp continue to operate.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Environmental concerns

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not

dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

 Energy efficiency class in Russian Federation: B

Store in a dry place indoors.

The month and year of manufacture of this product are indicated in the serial number, where the first digit of the number corresponds to the last digit of the year of manufacture, and the second and third digits indicate the week number. For example, serial number 84512345 means that the product is made at the forty-fifth week of the year 2018.

Manufacturer: IKEA of Sweden AB, Box 702, 343 81 Älmhult, Sweden

The entity authorized by the manufacturer to take actions in Russia for assessment of the conformity of products: OOO Electrolux Rus, Kozhevнический проезд 1, 115114, Москва; tel.: 8-800-200-3589, www.electrolux.ru

The importer: LLC "IKEA TORG", bld. 1, microraiion IKEA, Khimki, Moscow region, 141400 Russia, tel.: +7(495) 737-5301, fax +7(495) 737-5324

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

Made in Poland

IKEA guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for **5 years** from the original date of purchase of Your appliance at IKEA. The original sales receipt is required as a 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?

An IKEA authorized service partner network will provide the service.

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 and that the fault has been caused by faulty construction or material faults covered by the guarantee. 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 whether it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner will then 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 carelessness, failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage; damage caused by chemical or electro-chemical 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 (these parts will only be covered by the guarantee if the service center confirms that they 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 improper installation.
 - Damage during the use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional or other use associated with business activities.
 - Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other 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 this guarantee.
 - The conditions for the installation of IKEA appliances, except for the cases when installation is required due to repairs or replacement of faulty parts.
 - The cost for carrying out the initial installation is not included into the price of the appliance you purchase from IKEA. If an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary. This restriction does not apply to installation carried out by a qualified specialist using

our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

Applicability of national laws

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed local demands, which may differ from country to country.

Area of validity for appliances purchased in Russia

This guarantee applies only to appliances purchased in Russia. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance was installed in accordance with the following requirements:

- technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- safety rules stipulated in Assembly Instructions and User Manual.

IKEA authorized service partner

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
 - the overall IKEA kitchen installation
 - connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas. These works have to be executed by an authorized service engineer
3. ask for clarification on functions and operation of the appliance purchased from IKEA

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the accompanying documents and the User Manual before contacting the service.

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 service partners.



In order to provide you with a quicker service, we recommend that you specify the article number (12-digit service code and 8-digit item code) given in this booklet when you call the service. Before calling us, assure that You have to hand the IKEA article number (8 digit code) and the Serial Number (8 digit code that can be found on the rating plate) for the appliance of which you need our assistance.



YOU MUST SAVE THE SALES RECEIPT! The sales receipt is your proof of purchase and you must hand it in as you claim guarantee service.

Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sale service, please contact our nearest IKEA store call Centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

The service life of this item is 10 years.

After end service life, your product can still be used if you follow the safety information and other instructions in the user manual. When you decide to stop using the product, please contact your local recycling facility to legally destroy the appliance.

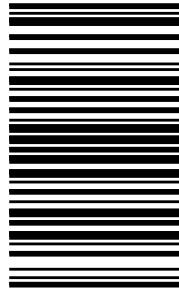
Specifics of sales of technically sophisticated household goods, approved

by the Decree of the Government of the Russian Federation No. 55 19/01/1998

- Electrical appliances and machines, household gas equipment and other technically sophisticated household goods before supply to salesroom or to the delivery point should undergo pre-sale preparation which includes: Unpacking of goods, clearing of manufacturing grease, dust, and chips, visual inspection of goods, package check, quality check, availability of the necessary information about the item and its manufacturer, assembly and setup of the device if necessary.
- Samples of the goods offered for sale have to be placed in the salesroom, have the issued labels with the indication of the name, the brand, model, part number, price and short summaries supporting with key technical characteristics.
- Upon the demand a buyer should be informed about set-up and functioning of goods, which have to be shown in assembled, technically sound state. Devices not demanding special connections are shown in the operating state.
- The person performing sales upon the demand of the buyer checks quality of goods, availability of its documentation, and price accuracy in presence of the buyer.
- With the handling of technically sophisticated household appliances the buyer is given sets of accessories and documents established by the manufacturer (technical data sheet or other document replacing it with the indication of date and the place of sale, the maintenance instruction and other documents).
- In case the cash voucher for goods does not contain a description of goods and the article the buyer is given a sales receipt with the goods, in which these data are specified, the name of the seller, date of sale, the price of goods and the person which is directly carrying out sale of goods, and the signature.
- The seller or the organization performing functions of the seller under the contract are obliged to carry out assembly and (or) installation (connection) at the buyer's site of technically sophisticated goods, if due to requirements of standards or the technical documentation attached to goods (technical data sheet, the maintenance instruction) the buyer is not allowed to do it by himself.
- Information about organizations performing these tasks the seller is obliged to handle to the buyer at the moment of sale.
- If the cost of assembly and (or) installation of goods is included, then the specified works have to be performed by the seller or a related organization free of charge.
- Household microwave ovens, electric ovens, toasters, electric kettles and other electric household appliances used for heat treatment of products and cooking are included in the Inventory of long-term use of goods, which are denied with the requirement of the buyer about non-repayable granting a substitution goods while repair or replacement of similar goods, the approved Resolution of the Government of the Russian Federation of 19.01.1998 No. 55 does not extend.
- Household machinery and appliances, household gas equipment, household gas devices and other technically sophisticated goods of household use on which warranty periods are installed are included in the List of non-grocery goods of appropriate quality which are not subject to return or exchange for the similar goods of different size, form, dimension, colouring or complete set approved by the Resolution of the Government of the Russian Federation of 19.01.1998 No. 55.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innarlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κύπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi dijszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland Luxembourg	0900 - 235 45 32 (0900-BEL IKEA) 0031 - 50 316 8772 (internationaal)	Geen extra kosten; Alleen lokaal tarief.	ma-vr: 8.00 - 21.00 zat: 9.00 - 21.00 zon / pub. vakantie: 10.00 - 18.00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polksa	801 400 711	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufer im Bundesgebiet	8 bis 20 Werkstage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnitroštátného hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhel + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Україна	044 586 2078	Міжміські звінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Slovenija			www.ikea.com

867353783-A-312019



© Inter IKEA Systems B.V. 2019

21552

AA-2048542-2