

RU

GB

KULINARISK



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

47

Содержание

Сведения по технике безопасности	4	Дополнительные функции	25
Указания по безопасности	6	Полезные советы	27
Установка	9	Уход и очистка	33
Описание изделия	10	Поиск и устранение	38
Панель управления	11	неисправностей	
Перед первым использованием	13	Технические данные	40
Ежедневное использование	14	Энергоэффективность	41
Функции часов	21	Охрана окружающей среды	42
Автоматические программы	22	ГАРАНТИЯ IKEA	43
Использование дополнительных принадлежностей	23		

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

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 прибора сохраняют высокую температуру.
- 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.
- 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.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.

Указания по безопасности

Установка

⚠ ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его 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.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.

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

помещения 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 с дверцей прибора или приближения к ней, 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.

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - 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 торты, содержащих большое количество влаги, используйте противень для жарки. 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.

Приготовление на пару

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
 - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
 - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

Уход и очистка

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

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклянные панели могут разбиться.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.

- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

Внутреннее освещение

- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током.
- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте ее для освещения дома.
 - Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
 - Используйте только лампы той же спецификации.

Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Установка

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

Сборка

- i** При установке см. указания по сборке.

Электрическое подключение

- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

- 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.

- 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:

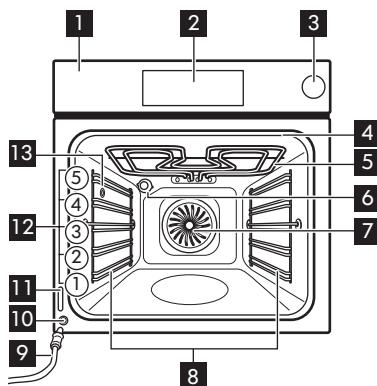
Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
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 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для термощупа
- 5 Малый гриль
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Съемная направляющая для противня
- 9 Сливной шланг
- 10 Клапан для слива воды
- 11 Табличка с техническими данными
- 12 Положение противней
- 13 Входное отверстие для пара

Аксессуары

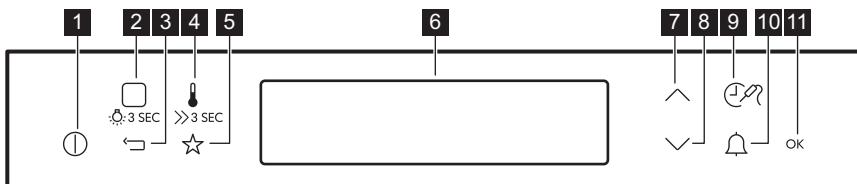
- **Решетка x 2**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Стандартный эмалированный противень x 1**
Для тортов и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля x 1**

Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

- **Термошуп x 1**
Для определения готовности блюда.
- **Телескопические направляющие x 2 комплекта**
Для полок и противней.

Панель управления

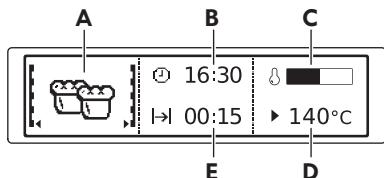
Электронный программатор



	Символ	Функция	Комментарий
1	(I)	ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF)	Включение и выключение духового шкафа.
2	: 3 SEC	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 нажмите <input type="checkbox"/> и удерживайте в течение 3 секунд.
3	⬅	Клавиша возврата	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте символ в течение 3 секунд.
4	» 3 SEC	Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры духового шкафа. Нажмите на символ и удерживайте его в течение 3 секунд для включения или выключения следующей функции: Быстрый прогрев.
5	★	Любимые программы	Сохранение и вызов любимых программ.
6	-	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
7	^	Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
8	▼	Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.

Символ	Функция	Комментарий
9		Время и дополнительные функции Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие данного символа позволяет установить таймер или следующие функции: Блокир. кнопок, Любимые программы, Сохранение тепла, Включил и Иди. Также можно изменить настройки термостата.
10		Таймер Установка функции Таймер.
11		OK Подтверждение выбора или параметра настройки.

Дисплей



- A. Режим нагрева
- B. Время суток
- C. Индикация нагрева
- D. Температура
- E. 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. Для сброса отсчета одновременно нажмите на  и  .

Символ	Функция	
	Расчет	Духовой шкаф вычисляет время приготовления.
	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. Для выбора значения нажмите на или на .
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

Предварительный разогрев

Перед первым использованием предварительно разогрейте духовой шкаф только с решетками и эмалированными противнями внутри.

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.

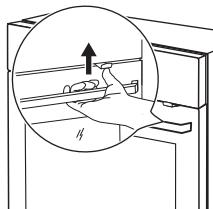
Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

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:

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



- Откройте дверцу.

Ежедневное использование

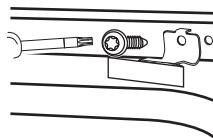
ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Навигация по пунктам меню

- Включите духовой шкаф.
 - С помощью кнопок \wedge или \wedge выберите нужный пункт меню.
 - Нажатие на **OK** позволяет перейти к подменю или принять установленное значение.
- i** В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав на \square .

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.

Обзор меню

Главное меню

Символ / Элемент меню	Применение
	Содержит перечень режимов нагрева.
	Содержит перечень автоматических программ. Рецепты для данных программ приведены в книге рецептов.

Символ / Элемент меню	Применение
 Любимые программы	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.
 Основные установки	Используется для задания конфигурации прибора.
 Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.
 Помощь в приготовлении	Содержит рекомендуемые настройки духового шкафа для широкого выбора блюд. Выберите требуемое блюдо и приступите к процессу приготовления. Значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными значениями для получения оптимальных результатов и могут быть изменены. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Подменю для: Основные установки

Символ / Элемент меню	Описание
 Установка времени суток	Установка текущего времени.
 Индикация Времени	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
 Быстрый прогрев	Если функция включена, то это позволяет сократить время нагрева.
 Включил и Иди	Выбор функции и ее последующее включение нажатием на любой символ панели управления.
 Сохранение тепла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения цикла приготовления.
 Коррекция времени	Включение и выключение функции «Коррекция времени».
 Контрастность дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
 Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
 Выбрать язык	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/Ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
 ДЕМОРЕЖИМ	Только для использования в магазинах.
 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 трех уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовл..
 Горячий воздух + Пар	Приготовление блюд на пару. Используйте данную функцию для сокращения времени приготовления и сохранения витаминов и питательных веществ в продуктах. Выберите данную функцию и задайте температуру в пределах от 130°C до 230°C.
 Традиционное приготовл.	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Низкотемп. приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.

Режим нагрева	Применение
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в Разделе «Влажная конвекция» Главы «Указания и рекомендации». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервёт работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Разделе «Энергосбережение» Главы «Экономия электроэнергии». При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов с образованием хрустящей корочки.

Режим нагрева	Применение
 Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
 Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
 Регенерация	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать больше одной тарелки одновременно, используя несколько положений противней.

Особые

Режим нагрева	Применение
 Хлеб	Выпекание хлеба.

Режим нагрева	Применение
	Гратен Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, а также запекание и обжаривание.
	Подготовка теста Подготовка дрожжевого теста перед выпечкой. При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.
	Подогрев тарелок Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
	Консервирование (например, соленых огурцов).
	Сушка Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
	Поддержание тепла Сохранение пищи в теплом виде.

Режим нагрева	Применение
	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. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Режимы нагрева.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
4. Выберите режим нагрева духового шкафа.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
6. Установите температуру.
7. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

Выбор функции обработки паром

Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.



ВНИМАНИЕ! Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
2. Налейте в выдвижной резервуар для воды 900 мл воды.
Этого количества воды достаточно примерно на 55-60 минут.
3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
4. Включите духовой шкаф.
5. Задайте режим нагрева с паром и задайте температуру.
6. При необходимости задайте функцию Продолжительность  или Окончание .

 Когда в парогенераторе закончится вода, раздается сигнал.

- После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.
7. Выключите духовой шкаф.
 8. После окончания процесса приготовления на пару спейте из резервуара для воды оставшуюся воду. См. описание функции очистки: Опустошение резервуара.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Духовой шкаф может сильно нагреваться.

Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при сливе воды из резервуара.

9. После приготовления на пару на дне внутренней камеры может конденсироваться пар. Всегда вытирайте дно внутренней камеры духового шкафа, когда он остынет. Чтобы полностью высушить духовой шкаф, оставьте дверцу открытой.

 **ВНИМАНИЕ!** По окончании каждого приготовления на пару следует выждать не менее 60 минут, чтобы из клапана для слива воды не вытекала горячая вода.

Индикатор «Резервуар для воды пуст»

Дисплей используется для отображения следующих сведений: Наполните резервуар для Если требуется наполнить емкость для воды, выдается сигнал.

Подробнее см. Раздел «Включение функции обработки паром» в Главе «Ежедневное использование».

Индикатор «Резервуар для воды полон».

Если на дисплее отображается сообщение Резервуар для воды полон, можно приступать к приготовлению на пару.

Если резервуар для воды полон, выдается звуковой сигнал.



Если в резервуар для воды залить слишком много воды, ее избыток будет отведен на дно камеры духового шкафа через переливное отверстие.

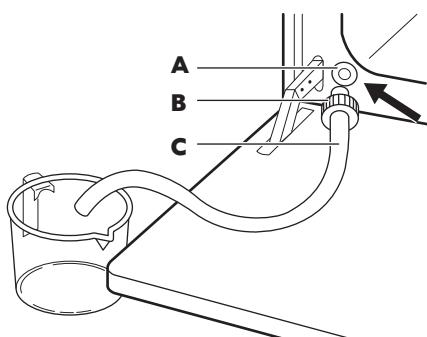
Удалите вылившуюся воду с помощью тряпки или губки.

Слив воды из резервуара для воды



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Перед сливом воды убедитесь, что духовой шкаф остыл.

1. Приготовьте сливной шланг (C) из пакета с руководством пользователя. Наденьте на один из концов сливного шланга штуцер (B).



- Поместите другой конец спивного шланга (С) в резервуар. Он должен находиться ниже клапана для слива воды (А).
- Откройте дверцу духового шкафа и вставьте штуцер (В) в клапан для слива воды (А).
- При сливе воды из резервуара прижимайте штуцер, не отпускайте его.
- ⓘ** При появлении символа Наполните резервуар для в резервуаре может оставаться некоторое количество воды. Подождите, пока из клапана для слива воды перестанет течь вода.
- Когда вода прекратит вытекать, отсоедините штуцер от клапана.
- ⓘ** Не используйте вытекшую воду для повторного заполнения резервуара.

Индикация нагрева

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

Быстрый прогрев

Данная функция позволяет сократить время нагрева.

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

Для включения данной функции нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает.

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. Чтобы включить эту функцию, воспользуйтесь Δ . Установите значение минут при помощи \wedge или \vee и нажмите на OK , 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. При использовании термощупа функции Продолжительность и Окончание не работают.

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью \wedge или \vee задайте необходимое значение времени.

4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

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 **OK**.

По окончании работы функции выдается сигнал.

Коррекция времени

Режим Коррекция времени позволяет продлить работу заданного режима нагрева после истечения времени, установленного функцией Продолжительность.

-  Применимо для всех режимов нагрева с Продолжительность или По весу. Неприменимо для режимов нагрева с использованием термощупа.

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 **OK**.

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.

Рецепты

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

1. Включите духовой шкаф.

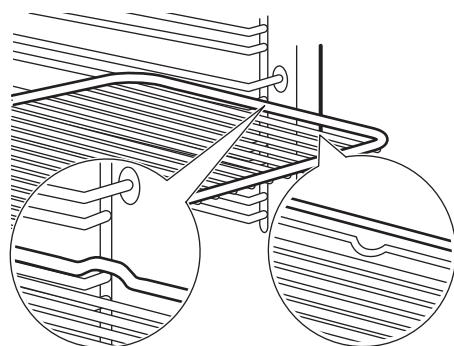
2. Выберите меню Рецепты. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
4. Выберите рецепт. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

Использование дополнительных принадлежностей

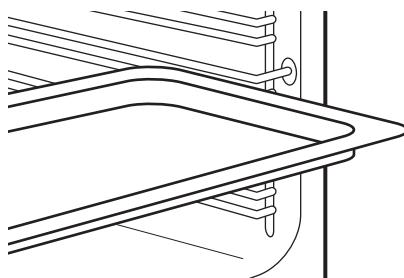
ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Установка аксессуаров**Решетка:**

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

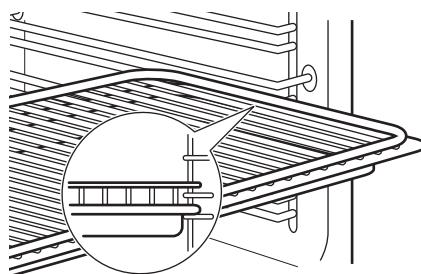
**Эмалированный противень/ Сотейник:**

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня / сотейника:

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



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

Термощуп

Необходимо задать два значения температуры: температуру духового шкафа и температуру внутри продукта.

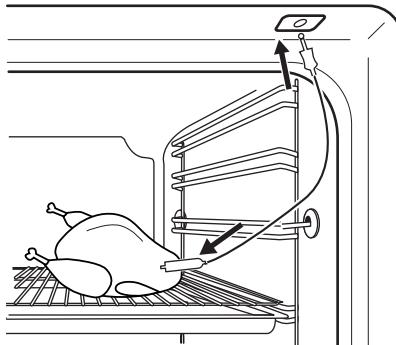
Термощуп предназначен для измерения температуры внутри мяса. Когда температура мяса достигает заданного значения, духовой шкаф выключается.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте только термощуп, идущий в комплекте с прибором, или фирменные запасные части.

- ⓘ** В ходе приготовления термощуп должен находиться внутри куска мяса, а его штекер – включен в гнездо.

1. Поместите наконечник термощупа в центр куска мяса.
2. Вставьте штекер термощупа в гнездо наверху внутренней камеры.



3. Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится символ термощупа.
4. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи \wedge или \vee .
5. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.

Духовой шкаф рассчитывает примерное время приготовления. Окончание приготовления зависит от количества продуктов, заданной температуры духового шкафа (не ниже 120°C) и выбранных режимов работы. Расчет времени окончания приготовления согласно функции «Окончание» производится примерно через 30 минут.

6. Нажмите на , чтобы изменить температуру внутри продукта. При достижении заданной температуры внутри продукта выдается сигнал. Духовой шкаф автоматически выключается.
7. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.
8. Извлеките штекер термощупа из гнезда и достаньте мясо из духового шкафа.
9. Нажмите  для отключения духового шкафа.

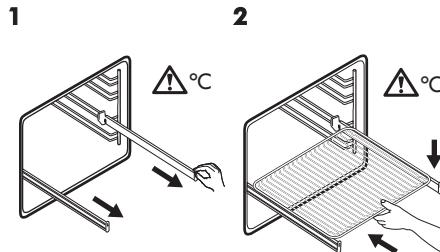
⚠ ВНИМАНИЕ! Термошуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термошупа.

Использование телескопических направляющих

i Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие решеток и противней.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.



Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.

Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь духового шкафа.

Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

⚠ ВНИМАНИЕ! См. Главу «Описание изделия».

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.

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 OK.

На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

6. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.

7. Измените букву при помощи или .

8. Нажмите OK.

Замигает следующая буква.

9. Повторите действие 7 необходимое число раз.

10. Нажмите и удерживайте OK для сохранения.

Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на \wedge или на \wedge , а затем на **OK** 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 **OK**.
4. Выберите название любимой программы.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

Для перехода непосредственно в меню Любимые программы нажмите на \star .

Использование функции «Защита от детей».

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

1. Для включения дисплея нажмите ①.
2. Нажмите и удерживайте одновременно \mathcal{P} и \star , пока на дисплее не появится сообщение и значок ключа.

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 \mathcal{P} добейтесь появления на дисплее Блокир. кнопок.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

Для выключения функции нажмите \mathcal{P} . На дисплее появится сообщение. Снова нажмите на \mathcal{P} , а затем на **OK** 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 \mathcal{P} добейтесь появления на дисплее Продолжительность.
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку \mathcal{P} добейтесь появления на дисплее Включил и Иди.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

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 - 245	5.5
250 - максимум	1.5



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

Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

Полезные советы

Рекомендации по приготовлению

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

- 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.

Духовой шкаф имеет пять положений противней. Положения противней отсчитываются 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 остывания 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

При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.

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.

Влажная конвекция

 Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Продукты	Аксессуары	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Хлеб/Булочки, 12 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейц. рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30

Продукты	Аксессуары	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для осн. откр. пир. на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварн. рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Отварн. мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Минд. печенье, 20 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 штук	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт	эмалированный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30
Отварн. овощи, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30

Продукты	Аксессуары	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Овощи, средиземноморск., 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	25 - 30

Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше

поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

Аксессуары	Размер	Рисунок
Сковорода для пиццы, темная, неотражающая	диаметр 28 см	
Емкость для приготовления, темная, неотражающая	диаметр 26 см	
Горшочки, керамика	диаметр 8 см, высота 5 см	
Форма для открытого пирога, темная, неотражающая	диаметр 28 см	

Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

Продукты	Функция	Аксессуары	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Небольшой торт	Традиционное приготовл.	Эмалированный противень	3	170	20 - 30	Поместите 20 шт мелкого печенья на эмалированный противень
Небольшой торт	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35	Поместите 20 шт мелкого печенья на эмалированный противень
Небольшой торт	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	Поместите 20 шт мелкого печенья на эмалированный противень
Яблочный пирог	Традиционное приготовл.	Решетка	2	180	70 - 90	Используйте 2 формы (диаметром 20 см), разместив их по диагонали.
Яблочный пирог	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	Используйте 2 формы (диаметром 20 см), разместив их по диагонали.
Нежирный бисквит	Традиционное приготовл.	Решетка	2	170	40 - 50	Используйте форму для выпечки (диаметром 26 см). Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Продукты	Функция	Аксессуары	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Нежирный бисквит	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Используйте форму для выпечки (диаметром 26 см). Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Нежирный бисквит	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Используйте форму для выпечки (диаметром 26 см). Размещенные по диагонали. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовл.	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45	-
Тосты 4-6 шт	Гриль	Решетка	4	макс	2-3 минуты на одной стороне; 2-3 минуты на второй стороне	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

Продукты	Функция	Аксессуа-ры	Поло-жение про-тивня	Темпе-ратура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Бургер с говядиной 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	4	макс	20 - 30	<p>Поставьте решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты.</p> <p>Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.</p>

Таблицы приготовления пищи

Дополнительные таблицы для приготовления пищи находятся в Книге рецептов, которую можно найти на веб-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. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.

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.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. 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.

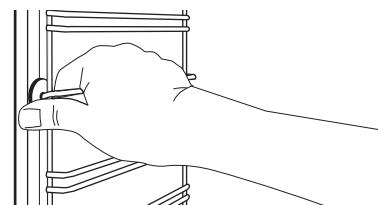
Снятие направляющих для противней

Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.

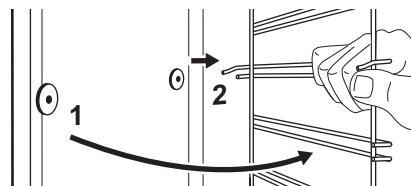


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

- Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



- Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.



Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

Очистка резервуара для воды



ВНИМАНИЕ! Не заливайте воду в резервуар для воды во время процесса очистки.

-  В ходе процесса очистки некоторое количество воды может вытечь из входного отверстия для пара в камеру духового шкафа. Во избежание попадания воды на дно камеры духового шкафа установите поддон на уровне, находящемся непосредственно под входным отверстием для пара.

С течением времени в духовом шкафе может появиться накипь. Для предотвращения образования накипи необходимо периодически чистить детали парогенератора духового шкафа. После каждого процесса приготовления на пару сливайте воду из резервуара.

Типы воды

- **Мягкая вода с низким содержанием солей** – рекомендуется, поскольку при ее использовании очистка требуется реже.
- **Водопроводная вода** – можно использовать, если водопроводная система снабжена очистителем или устройством смягчения воды.
- **Жесткая вода с высоким содержанием солей** – не оказывает негативного влияния на работу духового шкафа, но при ее использовании необходимо чаще производить очистку.

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ СОГЛАСНО ВОЗ (Всемирной организации здравоохранения)

Содержание кальция	Жест. воды		Тип воды	Выполнять удаление накипи каждые
	(градусы по французскому стандарту)	(градусы по немецкому стандарту)		
0-60 мг/л	0 - 6	0 - 3	Мягкая	75 циклов – 2,5 мес.
60-120 мг/л	6 - 12	3 - 7	Средней жесткости	50 циклов – 2 мес.
120-180 мг/л	12 - 18	8 - 10	Жесткая или известковая	40 циклов – 1.5 мес.
более 180 мг/л	более 18	более 10	Очень жесткая	30 циклов – 1 мес.

1. Залейте в бак 850 мл воды и добавьте 50 мл столовых ложек лимонной кислоты (пять чайных ложек). Выключите духовой шкаф и подождите примерно 60 минут.
2. Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар. Задайте температуру 230°C. Через 25

3. Минут выключите прибор и дайте ему остить в течение 15 минут.
3. Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар. Установите температуру между 130°C и 230°C. Выключите духовой шкаф через 10 минут работы.

Дайте прибору остыть, а затем слейте содержимое резервуара. См. Главу «Слив воды из резервуара для воды».

4. Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.
5. Промойте сливной шланг вручную теплой водой с мылом. Во избежание повреждений не используйте кислоты, спреи и аналогичные чистящие средства.

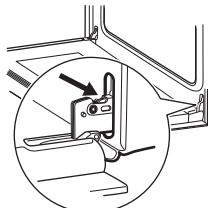
Снятие и установка дверцы

В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочтайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

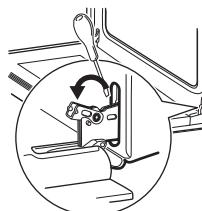
- i** Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

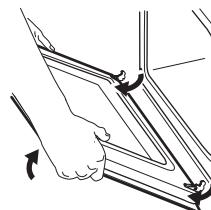
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



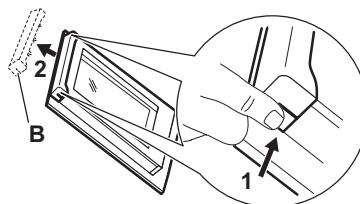
2. Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.



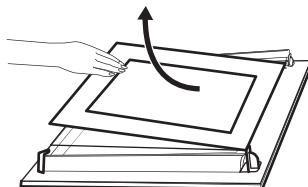
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.
5. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



6. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
7. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной. Начинайте с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



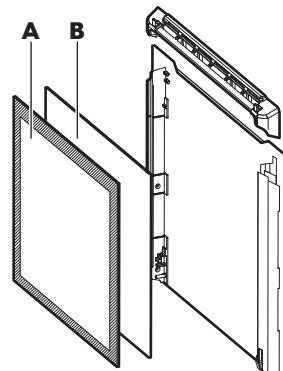
8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

После окончания очистки установите стеклянные панели, рамку дверцы и дверцу духового шкафа и закройте рычажки обеих петель.

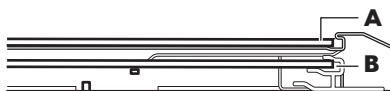
Убедитесь, что стекла (A и B) вставлены в правильном порядке. Проверьте символы / надписи на стеклянной панели; каждая стеклянная панель имеет свою маркировку для упрощения разборки и сборки.

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.



Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



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 40 Вт, напряжением 230 В (50 Гц), жаростойкостью 350°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».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Зади-та от детей».	См. «Отключение функции «Зади-та 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.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Вода внутри духового шкафа.	Слишком много воды в резервуаре.	Выключите духовой шкаф и вытрите воду тряпкой или губкой.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	Отверстие забито накипью.	Проверьте, не засорено ли входное отверстие для пара. Удалите накипь.
Для удаления воды из резервуара для воды требуется более трех минут, или из входного отверстия для пара вытекает вода.	В духовом шкафу имеются отложения накипи.	Произведите очистку резервуара для воды. См. Главу «Очистка резервуара для воды».
На дисплее отображается код «F111».	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо на-длежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
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.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Не горит лампа освещения.	Включена функция Влажная конвекция.	Это нормальный режим работы функции Влажная конвекция. См. Раздел «Режимы нагрева» в Главе «Ежедневное использование».

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	BOVF KULI 595 SS - Встраиваемый духовой шкаф - KULINARISK	
Размеры (внутренние)	Ширина	480 мм
	Высота	361 мм
	Глубина	416 мм
Площадь глубокого противня	1438 см ²	
Верхний нагревательный элемент	2300 Вт	
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	
Гриль	2300 Вт	
Кольцевой нагревательный элемент	2400 Вт	

Полная мощность	2990 Вт
Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 - 60 Гц
Количество режимов	20

Энергоэффективность

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.

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.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.

Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

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: А

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 ооф 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 Италии

ГАРАНТИЯ IKEA

Срок действия гарантии IKEA

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 IKEA.

Что покрывает данная гарантия?

Данная гарантия покрывает неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов, проявившимися после его покупки в магазине IKEA. 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 IKEA.

Что IKEA делает, чтобы устранить неисправность?

Сервисная служба, уполномоченная компанией IKEA, изучит изделие и решит,

покрывает ли случай данной гарантией. Если будет решено, что изделие попадает под действие гарантии, то сервисная служба IKEA 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 инородных предметов и/или веществ, а также чисткой или устранением засоров в фильтрах, системах слива или дозаторах моющих средств.
- Повреждения следующих деталей: стеклокерамики, аксессуаров, корзин

- для посуды и столовых приборов, подающих и сливных труб, уплотнителей, ламп и плафонов для ламп, экранов, ручек, корпуса и частей корпуса (эти детали попадают под действие гарантии, только если сервисный центр представит заключение, что причиной повреждений был производственный брак).
- Случаев, если дефекты не были обнаружены специалистом во время визита.
 - На ремонт, выполненный неуполномоченными обслуживающими организациями либо неавторизованными сервис-партнерами, а так же с использованием неоригинальных запасных частей.
 - На ремонт вследствие неправильной установки.
 - На повреждения, возникшие при небытовом 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 авторизованные сервис-партнеры осуществляют ремонт или замену бытового прибора в соответствии с условиями данной гарантии, уполномоченные обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры обязуются при необходимости выполнить повторную установку отремонтированного бытового прибора или бытового прибора, заменяющего неисправный.

Применимость законодательства конкретной страны

Гарантия, предоставляемая 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

● 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 помочь.

● 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.

Contents

Safety information	47	Using the accessories	62
Safety instructions	49	Additional functions	64
Installation	51	Hints and tips	66
Product description	52	Care and cleaning	71
Control panel	52	Troubleshooting	74
Before first use	54	Technical data	76
Daily use	55	Energy efficiency	77
Clock functions	61	Environmental concerns	78
Automatic programmes	62	IKEA guarantee	78

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 damages. 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 are hot.
- 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.
- 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.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.

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.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.

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, especially when 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.

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

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - 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.

Steam Cooking

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

- Released Steam can cause burns:

- Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
- Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

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.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

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.
- Only use 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

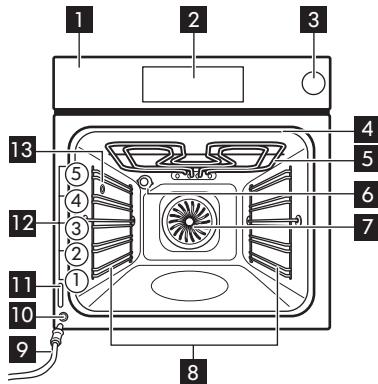
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

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 Water drawer
- 4 Socket for the core temperature sensor
- 5 Grill
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Draining pipe
- 10 Water outlet valve
- 11 Rating plate
- 12 Shelf positions
- 13 Steam inlet

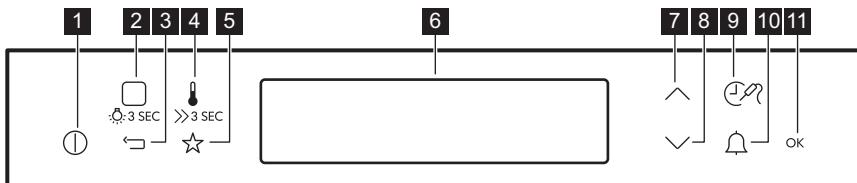
Accessories

- **Wire shelf x 2**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray x 1**
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan x 1**
To bake and roast or as pan to collect fat.

- **Core temperature sensor x 1**
To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners x 2 sets**
For shelves and trays.

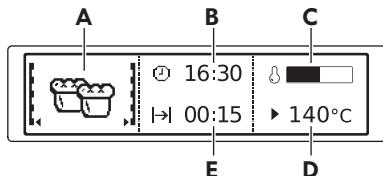
Control panel

Electronic programmer



	Symbol	Function	Comment
1		ON / OFF	To turn on and off the oven.
2		Heating Functions or Assisted Cooking	Press once to enter to the Heating Functions Menu. Press again to switch to Assisted Cooking. To turn on or off the light, press  for 3 seconds.
3		Back key	To go back one level in the menu. To show the main menu, press the symbol for 3 seconds.
4		Temperature selection	To set the temperature or show the current temperature in the oven. Press the symbol for 3 seconds to turn on or off the function: Fast Heat Up.
5		Favourites	To save and access your favourite programmes.
6	-	Display	Shows the current settings of the oven.
7		Up key	To move up in the menu.
8		Down key	To move down in the menu.
9		Time and additional functions	To set different functions. When a heating function operates, press the symbol to set the timer or the functions: Function Lock, Favourites, Heat + Hold, Set + Go. You can also change the settings of the core temperature sensor.
10		Minute Minder	To set the function: Minute Minder.
11		OK	To confirm the selection or setting.

Display



- A. Heating function
- B. Time of day
- C. Heat-up indicator
- D. Temperature
- 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.
→	Duration	The display shows the necessary time for cooking.
→	End Time	The display shows when the cooking time is complete.
🌡	Temperature	The display shows the temperature.
⌚	Time Indication	The display shows how long the heating function works. Press ⌄ and ⌈ at the same time to reset the time.
⌚	Calculation	The oven calculates the time for cooking.
🌡	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. Press \wedge or \vee to set the value.
2. Press **OK** to confirm.

Preheating

Before first use preheat the oven with only wire shelves and baking trays inside.

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 (\circ) 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.

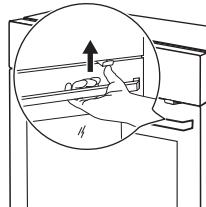
Daily use



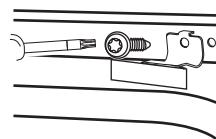
Warning! Refer to Safety chapters.

To open the oven door with the child lock:

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



2. 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.

Navigating the menus

1. Turn on the oven.

2. Press \vee or \wedge to select the menu option.
3. Press OK to move to the submenu or accept the setting.

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

The menus in overview

Main menu

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

Symbol / Menu item	Application
 Assisted Cooking	Contains recommended oven settings for a wide choice of dishes. Select a dish and start the cooking process. The temperature and time are only guidelines for a better result and can be adjusted. They depend on the recipes and the quality and quantity of the used ingredients.

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.
 Fast Heat Up	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.

Symbol / Menu item	Description
	Adjusts the display contrast by degrees.
	Adjusts the display brightness by degrees.
	Sets the language for the display.
	Adjusts the volume of press-tones and signals by degrees.
	Activates and deactivates the tone of the touch fields. It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF touch field.
	Activates and deactivates the alarm tones.
	For retailer use only.
	Shows the software version and configuration.
	Resets all settings to factory settings.

Heating Functions

Heating function	Application
	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
	To steam dishes. Use this function to decrease the length of the cooking time and to preserve the vitamins and nutrients in the food. Select the function and set the temperature between 130 °C to 230 °C.
	To bake and roast food on one shelf position.
	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
	To prepare tender, succulent roasts.
	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

Heating function	Application
	<p>This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving. When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.</p>
	To make convenience food (e.g. french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
	To grill flat food and to toast bread.
	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

Heating function	Application
	<p>Food reheating with steam prevents surface drying. Heat is distributed in a gentle and even way, which allows to recover taste and aroma of food as just prepared. This function can be used to reheat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.</p>

Specials

Heating function	Application
	To bake bread.
	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
	To rise the yeast dough before baking. When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.
	To preheat plates for serving.
	To make vegetable preserves (e.g. pickles).

Heating function	Application
(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. Turn on the oven.
2. Select the menu: Heating Functions.
3. Press OK to confirm.
4. Select a heating function.
5. Press OK to confirm.
6. Set the temperature.
7. Press OK to confirm.

Setting a steam function

The water drawer cover is in the control panel.

⚠ Warning! Use only cold tap water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not put flammable or alcoholic liquids into the water drawer.

1. Press the cover of the water drawer to open it.

2. Fill the water drawer with 900 ml of water.
- The water supply is sufficient for approximately 55 - 60 minutes.
3. Push the water drawer to its initial position.
4. Turn on the oven.
5. Set a steam heating function and the temperature.
6. If necessary, set the function: Duration  or: End Time .

(i) When the steam generator is empty, the signal sounds.

The signal sounds at the end of the cooking time.

7. Turn off the oven.
8. Empty the water tank after the steam cooking is completed. Refer to the cleaning function: Tank Emptying.

⚠ Caution! The oven is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water tank.

9. After steam cooking steam can condensate on the bottom of the cavity. Always dry the bottom of the cavity when the oven is cool.

Let the oven dry fully with the door open.

⚠ Warning! Wait a minimum of 60 minutes after each use of the steam cooking in order to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

Tank Empty indicator

The display shows: Water required and a signal sounds when the tank is empty and must be refilled.

For more information refer to "Daily use" chapter, Setting a steam function.

Tank Full indicator

When the display shows: Water tank full, you can use the steam cooking.

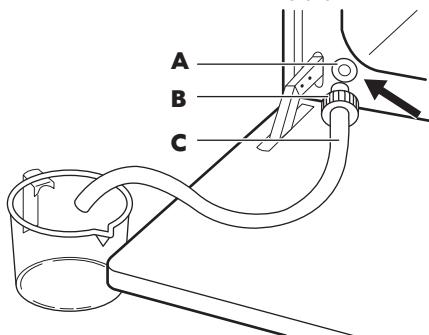
A signal sounds when the tank is full.

- ⓘ If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven. Remove the water with a sponge or cloth.

Emptying the water tank

- ⚠ Caution! Make sure that the oven is cool before you start to empty the water tank.

1. Prepare the draining pipe (C), included in the same package with the user manual. Put the connector (B) onto one of the ends of the draining pipe.



2. Put the second end of the draining pipe (C) into a container. Put it at a lower position than the outlet valve (A).
3. Open the oven door and put the connector (B) into the outlet valve (A).
4. Push the connector again and again when you empty the water tank.

- ⓘ The tank can have some water when the display shows: Water required. Wait until the water flow from the water outlet valve stops.

5. Remove the connector from the valve when the water stops flowing.

- ⓘ Do not use the drained water to fill the water tank again.

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.

To turn on the function, hold for 3 seconds. The heat-up indicator alternates.

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. Use  to turn on the function. Press \wedge or \vee to set the minutes and OK 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. The functions: Duration and End Time do not work when you use the core temperature sensor.

1. Set a heating function.
2. Press  again and again until the display shows the necessary clock function and the related symbol.
3. Press \wedge or \vee to set the necessary time.
4. Press **OK** 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  again and again until the display shows: Heat + Hold.
5. Press OK 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.
Not applicable to heating functions with the core temperature sensor.

1. When the cooking time ends, a signal sounds. Press any symbol.
The display shows the message.
2. Press  to turn on or  to cancel.
3. Set the length of the function.
4. Press OK.

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.

Recipes

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: Recipes. Press OK to confirm.
3. Select the category and dish. Press OK to confirm.
4. Select a recipe. Press OK to confirm.

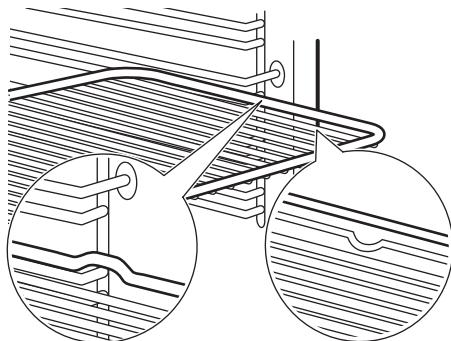
Using the accessories

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

Inserting the accessories

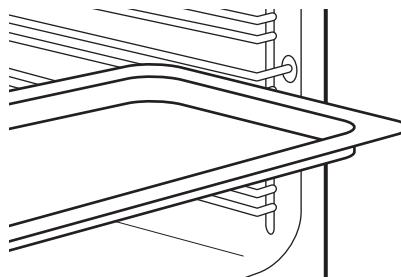
Wire shelf:

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



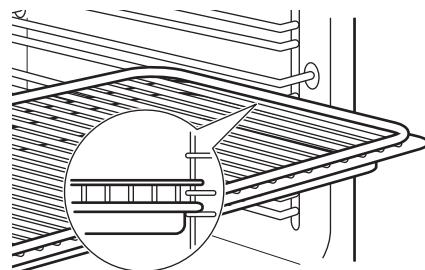
Baking tray/ Deep pan:

Push the baking tray / deep pan between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf and baking tray / deep pan together:

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



- ⓘ 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.

Core temperature sensor

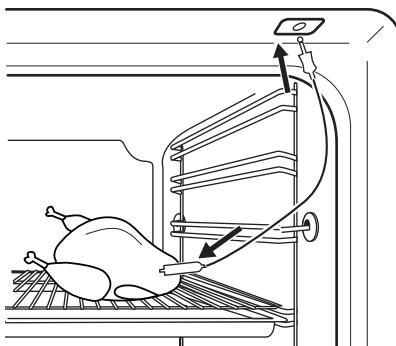
There are two temperatures to be set: the oven temperature and the core temperature.

The core temperature sensor measures the core temperature of the meat. When the meat is at the set temperature, the oven turns off.

- ⚠ Caution! Only use the core temperature sensor supplied or the correct replacement parts.

- ⓘ The core temperature sensor must stay in the meat and in the socket during the cooking.

1. Put the tip of the core temperature sensor into the centre of the meat.
2. Put the plug of the core temperature sensor into the socket at the top of the cavity.



3. Turn on the oven. The display shows the core temperature sensor symbol.

4. Press \wedge or \vee in less than 5 seconds to set the core temperature.
5. Set the heating function and, if necessary, the oven temperature. The oven calculates an approximate end time. The end time is different for the different quantities of the food, the set oven temperatures (minimum 120 °C) and the operating modes. The oven calculates the end time in approximately 30 minutes.
6. To change the core temperature, press .

When the meat is at the set core temperature, a signal sounds. The oven turns off automatically.

7. Press any symbol to stop the signal.
8. Remove the core temperature sensor plug from the socket and remove the meat from the oven.
9. Press ① to turn off the oven.

⚠ Warning! The core temperature sensor is hot. There is a risk of burns. Be careful when you remove the tip and the plug of the core temperature sensor.

Using the telescopic runners

i Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

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.

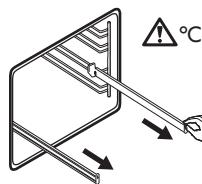
Saving a programme

1. Turn on the oven.
2. Set a heating function or an automatic programme.

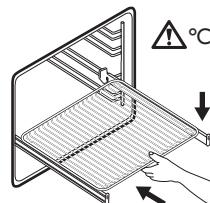
With telescopic runners you can put in and remove wire shelves and trays easily.

⚠ Caution! Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

1



2



Pull out the right and left hand telescopic runners.

Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the oven.

Make sure you push back the telescopic runners fully in the oven before you close the oven door.

⚠ Warning! Refer to "Product description" chapter.

3. Press  again and again until the display shows: SAVE.
4. Press OK to confirm. The display shows the first free memory position.
5. Press OK to confirm.
6. Enter the name of the programme. The first letter flashes.
7. Press \vee or \wedge to change the letter.
8. Press OK.

The next letter flashes.

9. Do step 7 again as necessary.

10. Press and hold **OK** to save.

You can overwrite a memory position.

When the display shows the first free memory position, press \wedge or \vee and press **OK** 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 **OK** to confirm.
4. Select your favourite programme name.
5. Press **OK** to confirm.

You can press \star to go directly to menu: **Favourites**.

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 \mathcal{P} and \star at the same time until the display shows a message and a key symbol.

To turns 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 \mathcal{P} again and again until the display shows: **Function Lock**.
4. Press **OK** to confirm.

To turn off the function, press \mathcal{P} . The display shows a message. Press \mathcal{P} again and then **OK** 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 \mathcal{P} again and again until the display shows: **Duration**.
4. Set the time.
5. Press \mathcal{P} again and again until the display shows: **Set + Go**.
6. Press **OK** to confirm.

Press any symbol (except for ①) 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

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

-  The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, 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 five 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

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

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.

Moist Fan Baking

 For best results follow suggestions listed in the table below.

Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (min)
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria Sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30

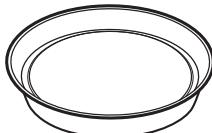
Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (min)
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Poached vegetables, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Vegetables, mediterrean 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat

absorption than the light colour and reflective dishes.

Accessories	Size	Picture
Pizza pan, dark, non-reflective	28 cm diameter	
Baking dish, dark, non-reflective	26 cm diameter	

Accessories	Size	Picture
Ramekins, ceramic	8 cm diameter, 5 cm height	
Flan base tin, dark, non-reflective	28 cm diameter	

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

Food	Function	Accesso- ries	Shelf posi- tion	Tem- pera- ture (°C)	Time (min)	Comments
Small cake	Conven- tional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 30	Put 20 small cakes per one baking tray.
Small cake	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	Put 20 small cakes per one baking tray.
Small cake	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	Put 20 small cakes per one baking tray.
Apple pie	Conven- tional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	Use 2 tins (20 cm diameter), diagonally shifted.
Apple pie	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	Use 2 tins (20 cm diameter), diagonally shifted.
Fatless- ponge cake	Conven- tional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Use a cake mould (26 cm diameter). Preheat the oven for 10 minutes.

Food	Function	Accesso- ries	Shelf posi- tion	Tem- pera- ture (°C)	Time (min)	Comments
Fatless- ponge cake	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Use a cake mould (26 cm diameter). Preheat the oven for 10 minutes.
Fatless- ponge cake	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Use a cake mould (26 cm diameter). Diagonally shif- ted. Preheat the oven for 10 minutes.
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conven-tion- al Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes sec- ond side	Preheat the oven for 3 minutes.
Beef bur- ger 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf and dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.

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. The risk is higher for the grill pan.

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.

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, operate the oven for 10 minutes before cooking. 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.

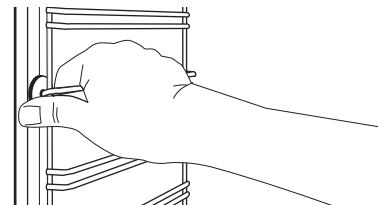
To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

Removing the shelf supports

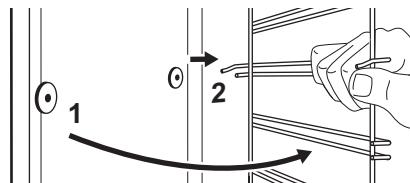
To clean the oven, remove the shelf supports.

⚠ Caution! Be careful when you remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the removed accessories in the opposite sequence.

- i** The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

Cleaning the water tank

- ⚠ Warning!** Do not put water into the water tank during the cleaning procedure.
- (i)** During the cleaning procedure, some water can drip from the steam inlet onto the cavity of the oven. Put a dripping pan on the shelf level directly below the steam inlet to prevent water from falling onto the bottom of the oven cavity.

After some time, you can have lime deposits in your oven. To prevent this, clean the parts

of the oven that generate the steam. Empty the tank after each steam cooking.

Types of water

- **Soft water with low lime content** - the manufacturer recommends this because it decreases the quantity of cleaning procedures.
- **Tap water** - you can use it if your domestic water supply has purifier or water sweetener.
- **Hard water with high lime content** - it does not have an effect on the performance of the oven but it increases the quantity of cleaning procedures.

CALCIUM QUANTITY TABLE INDICATED FROM W.H.O. (World Health Organization)

Calcium deposit	Water hardness		Water classification	Run decalcification every
	(French degrees)	(German degrees)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Sweet or soft	75 cycles - 2.5 months
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Medium hardness	50 cycles - 2 months
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Hard or calcareous	40 cycles - 1.5 months
over 180 mg/l	over 18	over 10	Very hard	30 cycles - 1 month

1. Fill in the water tank with 850 ml of water and 50 ml of citric acid (five teaspoons). Turn off the oven and wait for approximately 60 minutes.
2. Turn on the oven and set the function: True Fan + Steam. Set the temperature 230 °C. Turn it off after 25 minutes and let it cool down for 15 minutes.
3. Turn on the oven and set the function: True Fan + Steam. Set the temperature between 130 and 230 °C. Turn it off after 10 minutes.

Let it cool down and continue with the removal of the tank contents. Refer to "Emptying the water tank".

4. Rinse the water tank and clean the remaining lime residue in the oven with a cloth.
5. Clean the drain pipe by hand in warm water with soap. To prevent damage, do not use acids, sprays or similar cleaning agents.

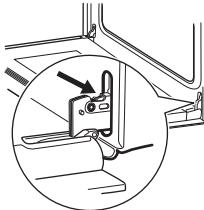
Removing and installing door

The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

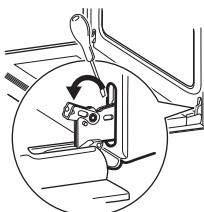
- i** The oven door may close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

- ⚠ Caution!** Do not use the oven without the glass panels.

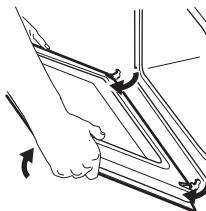
1. Open the door fully and hold both hinges.



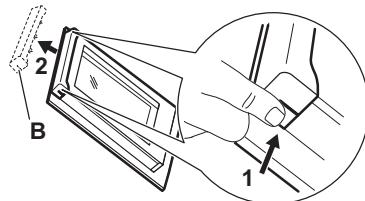
2. Lift and turn the levers fully on both hinges.



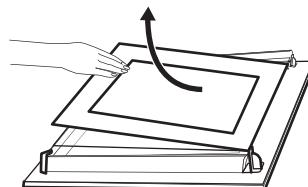
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

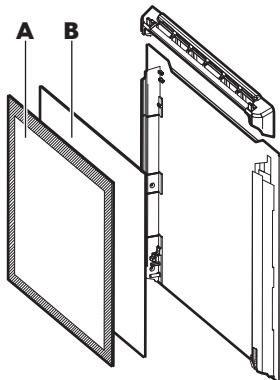
When the cleaning is completed, install the glass panels, the door trim and the oven door, close the levers on the both hinges.

Make sure that you put the glass panels (A and B) back in the correct sequence. Check

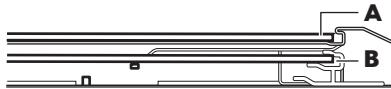
for the symbol / printing on the side of the glass panel, each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

When installed correctly the door trim clicks.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



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 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °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.

Problem	Possible cause	Remedy
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.
There is water inside the oven.	There is too much water in the tank.	Turn off the oven and wipe the water with a cloth or sponge.
The steam cooking does not work.	There is no water in the tank.	Fill the water tank.
The steam cooking does not work.	Lime obstructs the hole.	Check the steam inlet opening. Remove the lime.
It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There are lime deposits in the oven.	Clean the water tank. Refer to "Cleaning the water tank".
The display shows F111.	The plug of the core temperature sensor is not correctly installed into the socket.	Put the plug of the core temperature sensor as far as possible into the socket.

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.
The lamp is turned off.	The Moist Fan Baking function is turned on.	Normal behavior of the Moist Fan Baking function. Refer to "Daily Use" chapter, Heating Functions.

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	BOVF KULI 595 SS - Built In Oven - KULINARISK
----------------------	---

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 361 mm 416 mm
Area of baking tray	1438 cm ²	
Top heating element	2300 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Total rating	2990 W	
Voltage	220 - 240 V	
Frequency	50 - 60 Hz	
Number of functions	20	

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.

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.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

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: A

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, Kozhevnickieskiy proezd 1, 115114, Moskva; tel.: 8-800-200-3589, www.electrolux.ru

The importer: LLC "IKEA TORG", bld. 1, microraion 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, microraion IKEA, Khimki, Moscow region, 141400 Russia; tel.: +7 (495) 666-2929, www.ikea.ru

Made in Italy

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?

IKKEA 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.

- i** 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.

- i** **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?

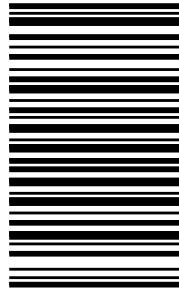
For any additional questions not related to After Sale service, please contact our nearest IKEA store call Centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

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.

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	Werktag 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	Innanlandsgjald 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 díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland Luxembourg	0900 - 235 45 32 (0900-BEL IKEA) 0031 - 50 316 8772 (international)	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
Polska	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 Anrufe 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 vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puheli + 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
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміські зв'їнки 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

867341690-B-052019



© Inter IKEA Systems B.V. 2019

21552

AA-2063581-1