

GB

KULINARISK





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 38

содержание			
Сведения по технике безопасности	4	Дополнительные функции	23
Указания по безопасности	6	Полезные советы	25
Установка	10	Уход и очистка	27
Описание прибора	11	Поиск и устранение	30
Панель управления	11	неисправностей	
Перед первым использованием	13	Технические данные	32
Ежедневное использование	14	Энергетическая эффективность	32
Функции часов	19	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	34
Автоматические программы	21	ГАРАНТИЯ ІКЕА	35
Использование дополнительных	21		
принадлежностей			

Право на изменения сохраняется.

⚠ Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

• Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.

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

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным специалистом.
- ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением любых операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.

• ВНИМАНИЕ: Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать её 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 для противня 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 специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.

- Следуйте инструкциям по установке прибора (см. главу "Установка").
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.

- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	444 (460) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	455 мм
Высота задней сто- роны прибора	440 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней сто- роны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраива- ния прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	882 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560х20 мм
Длина кабеля элек- тропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	3.5х25 мм

Транспортировка и хранение

- Изделие следует транспортировать в оригинальной упаковке и в вертикальном положении.
- Во время транспортировки и хранения изделие должно быть защищено от воздействия атмосферных условий и механических повреждений.
- Изделия должны храниться в упакованном виде в обогреваемых 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 или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке

- электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Эксплуатация



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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию 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 какихлибо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушноспиртовая 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 кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. 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 очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклянные панели могут разбиться.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- 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.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Используйте только лампы той же спецификации.

Сервис

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

Утилизация



ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

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

внутрь прибора детей и домашних животных.

• Упаковочные материалы:
Упаковочные материалы пригодны для вторичной переработки.
Пластмассовые детали обозначены международными сокращениями,

такими, как РЕ (полиэтилен), PS (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

Установка



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

Сборка



При установке см. указания по сборке.

Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

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

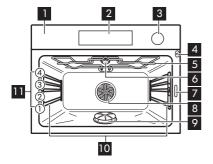
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

Описание прибора

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для термощупа
- 5 Малый гриль
- 6 Лампа освещения
- 7 Табличка с техническими данными
- 8 Вентилятор
- 9 Парогенератор с защитной крышкой
- 10 Съемная направляющая для противня
- 11 Положение противней

Аксессуары

- Решетка х 1
 Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- Стандартный эмалированный противень х 1 Для тортов и печенья.
- Термощуп х 1 Для определения готовности блюда.

Губка х 1

Для сбора остатков воды из парогенератора.

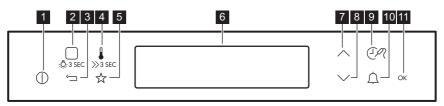


ВНИМАНИЕ! Перед

приготовлением извлеките губку из внутренней камеры. Не используйте губку, если прибор горячий.

Панель управления

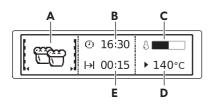
Электронный программатор



	Символ	Функция	Комментарий
1		ВКЛ/ВЫКЛ (ON/ OFF)	Включение и выключение духового шкафа.

	Символ	Функция	Комментарий
2	 ;Ö. 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 и удерживайте в течение 3 секунд.
3	Û	Клавиша возвра- та	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте символ в течение 3 секунд.
4		Выбор темпера- туры	Установка температуры или отображение текущей температуры духового шкафа.
5	$\stackrel{\wedge}{\sim}$	Любимые про- граммы	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.
9	(A	Время и допол- нительные функ- ции	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 термощупа.
10	\Box	Таймер	Установка функции Таймер.
11	OK	ОК	Подтверждение выбора или параметра настройки.

Дисплей



- А. Режим нагрева
- В. Время суток
- С. Индикация нагрева
- D. Температура
- E. Отображение продолжительности или времени окончания работы функции

Другие индикаторы дисплея:

Символ	Функция	
\Box	Таймер	Работает функция часов.
(4)	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 $^{\vee}$ и $^{\wedge}$.
7	Расчет	Духовой шкаф вычисляет время приготовления.
	Индикация нагрева	На дисплее отображается температура внутри духового шкафа.
å	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 ОК

Предварительный разогрев

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

- Выберите в меню: Традиционное приготовл. — и максимальную температуру.
- **2.** Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
- **3.** Выберите в меню: Горячий воздух (😭) и максимальную температуру.
- **4.** Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.

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

Использование механического фиксатора «Защита от детей»

Духовой шкаф поставляется с установленным замком от детей. Он расположен под панелью управления с правой стороны духового шкафа.

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

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



2. Откройте дверцу. Закройте дверцу духового шкафа, не вытягивая замок от детей. Чтобы снять замок от детей, откройте дверцу духового шкафа и отвинтите его с помощью звездообразного ключа. Звездообразный ключ находится в пакете с принадлежностями, который поставляется вместе с прибором.

После снятия замка от детей завинтите винт обратно в отверстие.



ВНИМАНИЕ! Будьте внимательны, чтобы не поцарапать панель управления.

Ежедневное использование



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

Навигация по пунктам меню

- 1. Включите духовой шкаф.
- **2.** С помощью кнопок $\stackrel{\checkmark}{}$ или $\stackrel{\wedge}{}$ выберите нужный пункт меню.
- 3. Нажатие на OK позволяет перейти к подменю или принять установленное значение.



В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав на $\ ^{\lnot}$.

Обзор меню

Главное меню

Символ / Эле- мент меню	Применение
П Режимы нагрева	Содержит перечень режимов нагрева.

Символ / Эле- мент меню	Применение
Помощь в при- готовлении	Содержит перечень автоматических программ. Рецепты для данных программ приведены в книге рецептов.
☆ Любимые про- граммы	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.
Очистка паром, быстрая	Очистка прибора при помощи пара.
Основные уста- новки	Используется для задания конфигурации прибора.
☆ Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.

Подменю для: Основные установки

Символ / Эле-	Описание
мент меню	
Установка вре- мени суток	Установка текущего времени.
① Индикация Вре- мени	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
III Включил и Иди	Выбор функции и ее последующее включение нажатием на любой символ панели управления.

Символ / Эле- мент меню	Описание
Д→ Сохранение теп- ла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения цикла приготовления.
① Коррекция вре- мени	Включение и выключение функции «Коррекция времени».
М Контрастность дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
∴ Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
≅ Выбрать язык	Выбор языка выводи- мой на дисплей ин- формации.
Д́≓ Громкость сигна- ла	Регулировка в про- центах громкости сиг- налов, звучащих при нажатии на сенсор- ные поля, а также дру- гих 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 Трево- ги/Ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
і Сервис	Отображение на дис- плее версии и конфи- гурации программно- го обеспечения.

Символ / Эле- мент меню	Описание
Заводские уста- новки	Сброс всех настроек к заводским установ- кам.

Режимы нагрева

Режим на- грева	Применение
Влажный пар	Приготовление овощей, рыбы, картофеля, риса, пасты и других блюд.
Интенсив- ный пар	Приготовление продуктов с высоким содержанием влаги и приготовление на пару рыбы, заварного крема и терринов.
Сиро Горячий пар	Выпекание хлеба, жарка больших кусков мяса или разогрев охлажденных или замороженных продуктов.
Регенера- ция	Разогрев продуктов с по- мощью пара предотвра- щает подсыхание поверхно- сти. Мягкое и равномерное распределение нагрева по- зволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использо- ваться для разогрева про- дуктов непосредственно на тарелке. Можно разогре- вать больше одной тарелки одновременно, используя несколько положений про- тивней.

Режим на- грева	Применение
(೪) Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовл
Тради- ционное приго- товл.	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
<u>(%)</u> Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
(%) Низко- темп. при- готовле- ние	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.

Режим на- грева	Применение	
Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в Разделе Влажная конвекция Главы «Полезные советы». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет 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.	
Заморо- женные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов с образованием хрустящей корочки.	
Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.	
Быстрое грилиро- вание	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.	

Режим на- грева	Применение
Турбо- гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.

Особые

Режим нагрева	Применение
С Хлеб	Выпекание хлеба.
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 таре- лок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
Консервирова- ние	Консервирование (например, соленых огурцов).
(%) Сушка	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом виде.

Режим нагрева	Применение
(分) Разморажива- ние	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 Ha OK
- 4. Выберите режим нагрева духового шкафа.
- 5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК
- 6. Установите температуру.
- 7. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК

Выбор функции обработки паром

Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.



ВНИМАНИЕ! Не заливайте воду непосредственно в парогенератор. 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 800 мл воды. Этого количества воды достаточно примерно на 50 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 -> Пар начнет появляться примерно через 2 минуты. Когда духовой шкаф достигнет заданной температуры, раздастся сигнал.



Когда в парогенераторе закончится вода, раздастся сигнал.

После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.

7. Выключите духовой шкаф.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Духовой шкаф может сильно нагреваться. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при сливе воды из резервуара.

8. 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.

После остывания духового шкафа промокните губкой всю оставшуюся в парогенераторе воду. При необходимости протрите парогенератор с небольшим количеством уксуса.

Индикация нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается. По достижении

заданной температуры выдаются 3 сигнала зуммена, 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 э 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 Д. Установите значение минут при помощи мили и нажмите на ОК, чтобы произвести пуск.
 → Продолжи- тельность	Установка продолжительности работы духового шкафа (макс. 23 часа 59 минут).
→ Окончание	Установка времени от- ключения режима на- грева (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 ^ или ` задайте необходимое значение времени.
- **4.** Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК

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°С.
- Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Сохранение тепла.
- **5.** Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК

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.
- По истечении времени приготовления выдается сигнал. Коснитесь любого символа.

На дисплее отображается сообщение.

- Нажмите [⊕] для включения или ¬ для отмены.
- **3.** Задайте продолжительность работы функции.
- **4.** Нажмите ОК.

Автоматические программы

Δ

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

Рецепты в Интернете

①

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.

Помощь в приготовлении

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

- 1. Включите духовой шкаф.
- Выберите меню Помощь в приготовлении. 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.

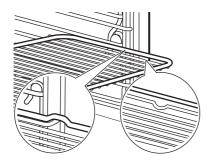
Установка аксессуаров



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не используйте эмалированный противень или сотейник совместно с функцией «Влажный пар».

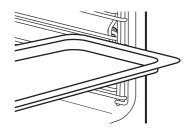
Решетка:

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



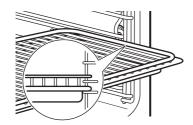
Эмалированный противень:

Вставьте эмалированный противень между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня:

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



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.

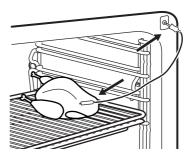
Термощуп предназначен для измерения температуры внутри мяса. Когда температура мяса достигает заданного значения, духовой шкаф выключается.

Δ

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 на передней панели духового шкафа.



- **3.** Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится символ термощупа.
- **4.** В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи ^ или \(^\).
- **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°С) и выбранных режимов работы. Расчет времени окончания приготовления согласно функции «Окончание» производится примерно через 30 минут.

- **6.** Нажмите на ^{②?}, 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 ① для отключения духового шкафа.



ВНИМАНИЕ! Термощуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа.

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.
- Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее СОХРАНИТЬ.
- **4.** Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК

На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

- **5.** Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК
- **6.** Введите название программы. Начнет мигать первая буква.
- **7.** Измените букву при помощи $^{\checkmark}$ или $^{\land}$.
- **8.** Нажмите ОК

Замигает следующая буква.

- **9.** Повторите действие 7 необходимое число раз.
- **10.** Нажмите и удерживайте ОК для сохранения.

Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти,

нажмите на $^{\sim}$ или на $^{\wedge}$, а затем на $^{\text{OK}}$ 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 ОК

- **4.** Выберите название любимой программы.
- **5.** Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК

Для перехода непосредственно в меню Любимые программы нажмите на 1 .

Использование функции «Защита от детей».

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

- **1.** Для включения дисплея нажмите \bigcirc .
- Нажмите и удерживайте одновременно ^இ и ☆, 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.
- Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Блокир. кнопок.
- **4.** Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК

Для выключения функции нажмите $^{\mathbb{C}^{2}}$. На дисплее появится сообщение. Снова нажмите на $^{\mathbb{C}^{2}}$, а затем на $^{\mathbb{C}}$ 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.
- Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Продолжительность.
- 4. Задайте время.
- Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Включил и Иди.
- **6.** Чтобы подтвердить выбор, нажмите $_{\text{Ha}}$ OK.

Для включения функции Включил и Иди коснитесь любого символа (кроме \bigcirc). 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 какойлибо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

Температура (°C)	Время отключения (час)
30 - 115	12.5

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

①

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

Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

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

Вентилятор охлаждения

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

Предохранительный термостат

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

Полезные советы

Рекомендации по приготовлению

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

Духовой шкаф имеет четыре положения противней. Положения противней 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

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

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение про- тивня
Запеканка из пасты	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	180 - 200	45 - 60	1
Картофельная запе- канка	190 - 210	55 - 80	1
Сладкие блюда	180 - 200	45 - 60	1
Пирог-кольцо или бриошь	160 - 170	50 - 70	1
Батон-плетенка / ка- лач	170 - 190	40 - 50	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение про- тивня
Сладкий пирог с об- сыпкой (сухой)	160 - 170	20 - 40	2
Печенье из дрожже- вого теста	160 - 170	20 - 40	2

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

Быстрое грилирование

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 3 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

Используйте третье положение противня.

Продук-	Время на гриле (мин)		
ты	Первая сторо-	Вторая сторона	
	на		
Рубле- ный биф- штекс	9 - 13	8 - 10	
Тосты	1-3	1 - 3	

Таблицы приготовления пищи

Дополнительные таблицы для приготовления пищи находятся в Книге рецептов, которую можно найти на вебсайте 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.

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

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

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

После каждого использования вытирайте внутреннюю камеру от влаги.

Модели из нержавеющей стали или алюминия

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

Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

Очистка уплотнения дверцы

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

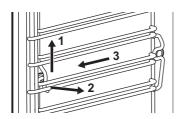
Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

Снятие направляющих для противня

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

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

 Осторожно приподнимите направляющие вверх и снимите их с переднего держателя.



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

Очистка паром, быстрая

Удалите наихудшие загрязнения вручную.

- 1. Залейте приблизительно 250 мл воды и 3 столовых ложки уксуса непосредственно в парогенератор.
- **2.** Включите функцию Очистка паром, быстрая.

На дисплее отобразится продолжительность работы режима. По окончании выполнения программы прозвучит звуковой сигнал.

- **3.** Для отключения сигнала коснитесь любого символа.
- Протрите прибор мягкой тряпкой.
 Удалите из парогенератора воду.

Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой приблизительно на 1 час.

Для ускорения сушки можно закрыть дверцу и разогреть прибор в режиме Горячий воздух при 150°С около 15 минут.

Система приготовления на пару



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Вытирайте насухо систему приготовления на пару после каждого использования. Удаляйте губкой находящуюся в нем воду.

ў Удаляйте накипь с помощью воды с уксусом.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Химические средства удаления накипи могут привести к повреждению эмали. Следуйте инструкциям производителя.

- 1. Для очистки выдвижного резервуара для воды и парогенератора залейте в парогенератор через выдвижной резервуар для воды водный раствор уксуса (около 250 мл). Подождите примерно 10 минут.
- 2. Удалите воду и уксус губкой.
- 3. Залейте чистую воду (100 200 мл) в выдвижной резервуар для воды для промывки системы приготовления на пару.
- **4.** Удалите губкой воду из парогенератора и вытрите его насухо.
- **5.** Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

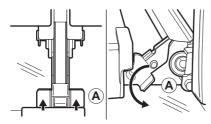
Снятие и установка дверцы

Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

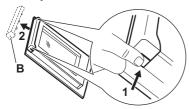


ВНИМАНИЕ! Дверца имеет большой вес.

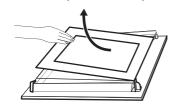
- 1. Полностью откройте дверцу.
- **2.** Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



- Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
- Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
- 5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности.
- 6. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



- **7.** Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
- **8.** Берясь каждый раз за верхний край стеклянной панели, вытащите их по одной по направлению вверх.



9. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

По окончании очистки повторите описанные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, затем большую, после чего установите дверцу.

Одна из петель (как правило, правая) свободно двигается. Убедитесь, что обе петли находятся в одном положении (примерно под углом 70°).

 \triangle

ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что стекла вставлены правильным образом; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.

Замена лампы

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

 Λ

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

- 1. Выключите духовой шкаф.
- **2.** Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.
- **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°С 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 нагре- вается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагре- вается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагре- вается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагре- вается.	Выбрана функция автома- тического отключения.	См. «Автоматическое от- ключение».
Духовой шкаф не нагре- вается.	Включена функция «Защи- та от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагре- вается.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте двер- цу.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
На дисплее отображается код «F111».	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощу- па в гнездо до упора.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • 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.
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

Размеры (внутренние)	Ширина Высота Глубина	477 мм 214 мм 418 мм
Площадь глубокого противня	1424 см²	
Верхний нагревательный элемент	1900 Вт	
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	
Гриль	1900 Вт	
Кольцевой нагревательный элемент	1650 Вт	
Полная мощность	3000 Вт	
Напряжение	220 - 240 B	
Частота	50 Гц	
Количество режимов	22	

Энергетическая эффективность

Технический лист

Торговый знак	IKEA
Модель и продуктовый номер (PNC)	BOVS KULI 595 SS - Встраиваемый духовой шкаф - KULINARISK
Индекс энергетической эффективности (EElcavity)	94.5
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электроэнергия
Объём камеры (V)	43 л

Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Вес	31.1 кг

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014. Для Республики Беларусь в соответствии с STB 2478-2017, Приложение G; STB 2477-2017, Приложения A и B. Для Украины в соответствии с 568/32020.

Категории класса энергопотребления не применимы для России.

EN 60350-1 – Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

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.

РVССКИЙ

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 [₹]Д 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 🛎 Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.



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 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

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

Лицо, уполномоченное изготовителем на действия при оценке соответствия продукции: ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва; тел.: 8-800-444-444-8, www.electrolux.ru

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

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

Изготовлено в Польше

ГАРАНТИЯ ІКЕА

Срок действия гарантии ИКЕА

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

Кем выполняется техобслуживание?

Техобслуживание выполняется сервисным центром, авторизованным компанией IKEA.

Что покрывает данная гарантия?

Данная гарантия покрывает неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов, проявившимися после его покупки в магазине ИКЕА. Данная гарантия относится только к случаям бытового использования изделия. Все исключения указаны в пункте «Что не покрывает данная гарантия?». В рамках гарантии предусматривается возмещение затрат, связанных с устранением неисправностей, например затраты на ремонт, запасные части, выполнение работ и дорожные расходы - при условии, что доступ к технике в целях ремонта не затруднен и не вызывает существенных расходов и что неисправность вызвана дефектами конструкции или материалов, покрываемыми гарантией. При данных условиях применимы соответствующие местные правила и предписания. Замененные запчасти переходят в собственность компании ИКЕА.

Что ИКЕА делает, чтобы устранить неисправность?

Сервисная служба, уполномоченная компанией ИКЕА, изучит изделие и решит, покрывается ли случай данной гарантией. Если будет решено, что изделие попадает под действие гарантии, то сервисная служба ИКЕА или ее авторизованный партнер произведет

либо ремонт неисправного изделия, либо его замену таким же или аналогичным.

Что не покрывает данная гарантия?

- Естественный износ;
- Умышленные повреждения 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 сервиспартнерами, 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, покрывается данной гарантией.
- Условия выполнения установки бытовой техники ИКЕА, за исключением случаев, когда необходимость установки вызвана ремонтом или заменой неисправных частей. При покупке бытовой техники в ИКЕА услуга первоначальной установки не включена в стоимость товара. Если уполномоченные ИКЕА обслуживающие организации или авторизированные сервис-партнеры осуществляют ремонт или замену бытового прибора в соответствии с условиями данной гарантии, уполномоченные обслуживающие организации или авторизированные сервис-партнеры обязуются при необходимости выполнить повторную

установку отремонтированного бытового прибора или бытового прибора, 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
 - подсоеденение к электрической сети, если бытовая техника не имеет вилки и кабеля; подключение к водопроводным и газовым коммуникациям. Эти виды

РУССКИЙ 37

работ должны выполняться авторизованным специалистом

 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, авторизированных ИКЕА, который представлен на последней странице этой инструкции

(i)

Для ускорения обслуживания просим вас называть номер 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 (8значный код) и серийный номер (8-значный код, который можно найти на табличке с техническими данными) устройства по которому вам требуется помощь.

ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК!

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

Нужна дополнительная помощь?

По всем дополнительным вопросам, не касающимся гарантийного обслуживания, обращайтесь в отдел обслуживания

покупателей ближайшего магазина ИКЕА. Пожалуйста, тщательно изучите сопроводительные документы перед обращением.

Срок службы данного изделия составляет 10 лет.

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

Contents			
Safety information Safety instructions Installation Product description Control panel Before first use Daily use Clock functions Automatic programmes	38 40 42 43 44 45 46 50 51	Additional functions Hints and tips Care and cleaning Troubleshooting Technical data Energy efficiency Environmental concerns IKEA guarantee	53 55 56 59 60 61 62 63
Using the accessories	51		

Subject to change without notice.

A Safety information

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

Children and vulnerable people safety

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

 Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts may become hot during use.

- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before any maintenance, cut the power supply.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- 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.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop mini- mum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm

Ventilation opening minimum size. Open- ing placed on the bot- tom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm

Transport and storage

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

Electrical connection



Warning! Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable.
 Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.

- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation.
 Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use



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

- · This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



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.

 Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

• Use only lamps with the same specifications.

Service

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

Disposal



Warning! Risk of injury or suffocation.

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

The packaging material is recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Installation



Warning! Refer to Safety chapters.

Assembly



Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation



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



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

This oven is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

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

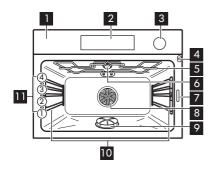
Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1380	3 x 0.75

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
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 Rating plate
- 8 Fan
- 9 Steam generator with cover
- 10 Shelf support, removable
- 11 Shelf positions

Accessories

- Wire shelf x 1
 For cookware, cake tins, roasts.
- Baking tray x 1
 For cakes and biscuits.
- Core temperature sensor x 1
 To measure how far the food is cooked.
- Sponge x 1

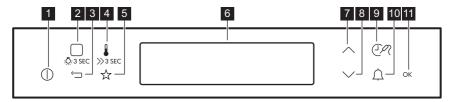
For absorbing the remaining water from the steam generator.



Warning! Remove the sponge from the cavity before cooking. Do not use the sponge when the appliance is hot.

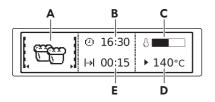
Control panel

Electronic programmer



	Symbol	Function	Comment
1	\bigcirc	ON / OFF	To turn on and off the oven.
2	.Ö.:3 SEC	Heating Functions or Assisted Cook- ing	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	Û	Back key	To go back one level in the menu. To show the main menu, press the symbol for 3 seconds.
4	≫3 SEC	Temperature se- lection	To set the temperature or show the current temperature in the oven.
5	$\stackrel{\wedge}{\sim}$	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	Œ.A	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	\Box	Minute Minder	To set the function: Minute Minder.
11	OK	ОК	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		
\Box	Minute Minder	The function works.	
0	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.	
S	Temperature	The display shows the temperature.	
Ō	Time Indication	The display shows how long the heating function works. Press $\stackrel{\checkmark}{}$ and $\stackrel{\wedge}{}$ 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.	
å	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 ^ or $\stackrel{\checkmark}{}$ to set the value.
- 2. Press OK to confirm.

Preheating

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

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

Using the Mechanical child lock

The oven has the child lock installed. It is on the right side of the oven, below the control panel. To open the oven door with the child lock:

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.

Daily use



Warning! Refer to Safety chapters.

Navigating the menus

- 1. Turn on the oven.
- **2.** Press \checkmark or $^$ 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 $\dot{}$.

The menus in overview

Main menu

Symbol / Menu item	Application
Heating Func- tions	Contains a list of heating functions.
Assisted Cooking	Contains a list of automatic programmes. The recipes for these programmes can be found in the recipe book.

Symbol / Menu item	Application
닭 Favourites	Contains a list of favourite cooking programmes created by the user.
Steam Cleaning	Cleaning the appliance with steam.
Basic Settings	Used to set the appliance configuration.
☆ Specials	Contains a list of additional heating functions.

Submenu for: Basic Settings

Symbol / Menu item	Description
(1) Set Time of Day	Sets the current time on the clock.
① Time Indication	When ON, the display shows the current time when you deactivate the appliance.
III Set + Go	To set a function and activate it later with a press of any symbol on the control panel.
↓ Heat + Hold	Keeps the prepared food warm for 30 minutes after a cooking cycle finished.
Time Extension	Activates and deactivates the time extension function.
Display Contrast	Adjusts the display contrast by degrees.
Ö- Display Bright- ness	Adjusts the display brightness by degrees.

Symbol / Menu item	Description
≅ Set Language	Sets the language for the display.
〔 € Buzzer Volume	Adjusts the volume of press-tones and signals by degrees.
Mey Tones	Activates and deactivates the tone of the touch fields. It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF touch field.
Alarm/Error Tones	Activates and deactivates the alarm tones.
Service	Shows the software version and configuration.
Eactory Settings	Resets all settings to factory settings.

Heating Functions

Heating function	Application
Full Steam	For vegetables, fish, potatoes, rice, pasta or special side- dishes.
Half Steam + Heat	For dishes with a high moisture content, custard royale and terrines, and for poaching fish.
Quarter Steam + Heat	To bake bread, roast large pieces of meat or to warm up chilled and frozen meals.

Heating function	Application
Steam Regenerating	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.
(😭) True Fan Cooking	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
Conven- tional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
(<u>)</u>) Pizza Setting	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
(%) Slow Cook- ing	To prepare tender, succulent roasts.
Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

Heating function	Application
Moist Fan Baking	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.
Frozen Foods	To make convenience food (e.g. french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
Grill	To grill flat food and to toast bread.
Grill	To swill flot found in lower server
	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
Fast Grill- ing	
Turbo Grill- ing	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gra- tins and to brown.

Specials

Heating function	Application
Bread Baking	To bake bread.
Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
Dough Proving	To rise the yeast dough before baking. When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.
(分) Plate Warming	To preheat plates for serving.
Preserving	To make vegetable preserves (e.g. pickles).
(❤) Drying	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
Keep Warm	To keep food warm.
(앙) 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.

 \triangle

Warning! Do not put water directly into the steam generator. 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 800 ml of water.
 - The water supply is sufficient for approximately 50 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 →|.

The steam appears after approximately 2 minutes. When the oven reaches the set temperature, the signal sounds.

When the steam generator is empty, the signal sounds.

The signal sounds at the end of the cooking time.

7. Turn off the oven.

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

When the oven cools down, soak up all remaining water from the steam generator with the sponge. If necessary, clean the steam generator with some vinegar.

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
A 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 ↑ or ▼ to set the minutes and OK to start.
→ Duration	To set how long the oven works (max. 23 h 59 min).
→ I 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.
- Press ^Q 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.

 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.

Assisted Cooking

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

- **1.** Turn on the oven.
- **2.** Select the menu: Assisted Cooking. Press OK to confirm.
- 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.

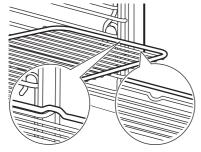
Inserting the accessories



Caution! Do not use the baking tray or deep pan with the Full Steam function.

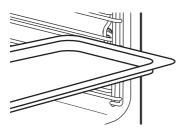
Wire shelf:

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



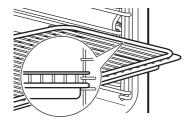
Baking tray:

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



Wire shelf and baking tray together:

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





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.

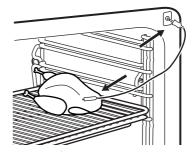


Caution! Only use the core temperature sensor supplied or the correct replacement parts.



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.
- Put the plug of the core temperature sensor into the socket at the front of the oven.



3. Turn on the oven.

The display shows the core temperature sensor symbol.

- **4.** Press ^ or ` 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.
- Remove the core temperature sensor plug from the socket and remove the meat from the oven.

- **9.** Press ① to turn off the oven.
- Δ

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.

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.
- **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 $\stackrel{\checkmark}{}$ or $\stackrel{\wedge}{}$ 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 $\stackrel{\checkmark}{}$ or $\stackrel{\wedge}{}$ and press $\stackrel{\bigcirc}{}$ 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 $\overset{\checkmark}{\mathcal{M}}$ 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 \bigcirc to turn on the display.
- 2. Press ^②? and ☆ 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 again and again until the display shows: Function Lock.
- 4. Press OK to confirm.

To turn off the function, press $^{??}$. The display shows a message. Press $^{??}$ 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 ^{@a} again and again until the display shows: Duration.
- 4. Set the time.
- **5.** Press 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

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



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 continues to operate until the oven cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

Hints and tips

Cooking recommendations

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

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

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

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

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

Baking cakes

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

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

Cooking meat and fish

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

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

Moist Fan Baking

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Pasta bake	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	45 - 60	1
Potato gratin	190 - 210	55 - 80	1
Sweet dishes	180 - 200	45 - 60	1
Ring cake or brioche	160 - 170	50 - 70	1
Plaited bread / bread crown	170 - 190	40 - 50	1
Cake with crumble top- ping (dry)	160 - 170	20 - 40	2
Biscuits made with yeast dough	160 - 170	20 - 40	2

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-re- flective	26 cm diameter	
Ramekins, ceramic	8 cm diameter, 5 cm height	
Flan base tin, dark, non-re- flective	28 cm diameter	

Information for test institutes

Fast Grilling

Preheat the empty oven for 3 minutes. Grill with the maximum temperature setting. Use the third shelf position.

Food	Grilling time (min)		
	1st side	2nd side	
Burgers	9 - 13	8 - 10	
Toast	1-3	1 - 3	

Cooking tables

For additional cooking tables please refer to the Recipe Book which you can find on the website www.ikea.com. To find the proper Recipe Book check the article number on the rating plate on the front frame of the oven cavity.

Care and cleaning



Warning! Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

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

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

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

Clean 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, sharpedged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

Clean the moisture from the cavity after each use.

Stainless steel or aluminium ovens

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

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

Cleaning the door gasket

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

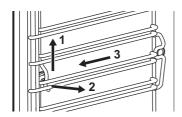
To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

Removing the shelf supports

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

To clean the oven, remove the shelf supports.

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



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

Steam Cleaning

Remove the worst dirt manually.

- Put 250 ml of water with 3 tablespoons of vinegar directly into the steam generator.
- **2.** Turn on the function: Steam Cleaning. The display shows the duration of the function. An acoustic signal sounds when the programme is completed.
- **3.** Touch any symbol to turn off the signal.
- **4.** Wipe out the appliance with a soft cloth. Remove the water from the steam generator.

Let the appliance dry fully with the door open for approximately 1 hour.

To speed up the drying you can close the door and heat up the appliance with the function: True Fan Cooking at temperature 150°C for approximately 15 minutes.

Steam generation system



Caution! Dry the steam generator after each use. Remove the water with the sponge.



Remove the limescale with water and vinegar.



Caution! Chemical de-scaling agents can cause damage to the enamel. Follow the instructions of the manufacturer.

- To clean the water drawer and the steam generator, put the water and vinegar mixture (approximately 250 ml) through the water drawer into the steam generator. Wait for approximately 10 minutes.
- **2.** Remove the water and vinegar with the sponge.

- **3.** Put clean water (100 200 ml) into the water drawer to flush the steam generation system.
- **4.** Remove the water from the steam generator with the sponge and rub it dry.
- **5.** Keep the door open to let the appliance dry fully.

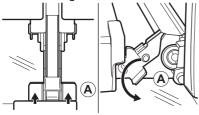
Removing and installing the door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

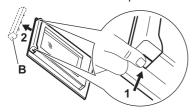


Warning! The door is heavy.

- 1. Open the door fully.
- **2.** Fully press the clamping levers (A) on the two door hinges.



- **3.** Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle).
- **4.** Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
- **5.** Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
- **6.** Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



7. Pull the door trim to the front to remove it.

8. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



- 9. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. When the cleaning is completed, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.
- One of the hinge-arms (normally the right one) is free to move.

 Make sure, that both hinge-arms are in the same position (approximately 70° angle).



Warning! Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

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.

- 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.	
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.	
The display shows F111.	The plug of the core temper- ature sensor is not correctly installed into the socket.	Put the plug of the core temperature sensor as far as possible into the socket.	
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	 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.	

Problem	Possible cause	Remedy
The lamp is turned off.	tion 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

Dimensions (internal)	Width Height Depth	477 mm 214 mm 418 mm	
Area of baking tray	1424 cm²		
Top heating element	1900 W		
Bottom heating element	1000 W		
Grill	1900 W		
Ring	1650 W		
Total rating	3000 W		
Voltage	220 - 240 V		
Frequency	50 Hz		
Number of functions	22		

Energy efficiency

Product Information and Product Information Sheet*

Supplier's name	IKEA
Model identification	BOVS KULI 595 SS - Built In Oven - KULINARISK
Energy Efficiency Index	94.5
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	43
Type of oven	Built-In Oven
Mass	31.1 kg

^{*} For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014. For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.

For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

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 (2). 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 $\frac{\mathbb{Z}}{}$ with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

FNGLISH 63



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 14512345 means that the product is made at the forty-fifth week of the year 2021.

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, Kozhevnicheskiy proezd 1, 115114, Moskva; tel .: 8-800-444-444-8, 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)

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

Made in Poland

IKEA guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for **5 years** from the original date of purchase of your appliance at IKEA. The original sales receipt is required as a proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will nor extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

An IKEA authorized service partner network will provide the service.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions

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

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed service provider will examine the product and decide whether it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner will then either repair the

defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear;
- Deliberate or negligent damage, damage caused by carelessness, failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage; damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions;
- Consumable parts including batteries and lamps;
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings (these parts will only be covered by the guarantee if the service center confirms that they have been caused by production faults).
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where nonoriginal 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 quarantee.
- 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 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 quarantee 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:

- make a service request under this guarantee;
- 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
- ask for clarification on functions and operation of the appliance purchased from IKEA

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

How to reach us if you need our service



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed service partners.



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

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

Do you need extra help?

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

The service life of this item is 10 years.

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

Country	Phone number	Call Fee	Opening time	
België		Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen 8 à 20. En semaine	
Belgique	070 246016	Tarif des appels nationaux		
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 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 Fest- netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00	
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες	
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables	
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine	
Hrvatska	0038516323339	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	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga	
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali	
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 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	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között	
Nederland Luxembourg	0900 - 235 45 32 (0900-BEL IKEA) 0031 - 50 316 8772 (internationaal)	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.	ma-vr: 8.00 - 21.00 zat: 9.00 - 21.00 zon / pub. vakantie: 10.00 - 18.00	
Norge	22723500	Takst innland	8 til 20 ukedager	
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr	
Polska	+48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	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		Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage	
Suisse	031 5500 324	Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine	
Svizzera	0313300324	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali	
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vred- nost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih	
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch	
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 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	
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays	
Србија	+381117555444 (ако позивате изван Србије) 0117555444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18	
Eest	ti, Latvija, Україна	www.ikea.com		

