

RU

MIRAKULÖS



Design and Quality
IKEA of Sweden

РУССКИЙ

4

Содержание

| | | | |
|--|----|-----------------------------------|----|
| Сведения по технике безопасности | 4 | Дополнительные функции | 19 |
| Указания по безопасности | 6 | Полезные советы | 20 |
| Установка | 10 | Уход и очистка | 22 |
| Описание изделия | 11 | Поиск и устранение неисправностей | 26 |
| Перед первым использованием | 11 | Технические данные | 28 |
| Ежедневное использование | 13 | Энергоэффективность | 29 |
| Функции часов | 15 | ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ | 30 |
| Использование дополнительных принадлежностей | 17 | ГАРАНТИЯ IKEA | 31 |

Право на изменения сохраняется.

⚠ Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 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.
- Не позволяйте детям играть с прибором.

- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен

изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

- Перед выполнением пиролитической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- 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, рекомендованный для данного прибора.

Указания по безопасности

Установка

⚠ ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или

приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.

- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- 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, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

Эксплуатация

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

- Используйте прибор только в жилых помещениях.

- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- 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 как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы 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 не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления торты, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

Уход и очистка

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

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклянные панели могут разбиться.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

Пиролитическая очистка

⚠ Существует опасность возникновения пожара и получения ожогов.

- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
 - какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
 - какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:

- во время и после каждой пиролитической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
- обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролитической очистки.
 - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролитической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивы к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролитической очистки в ходе работы программы пиролитической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролитической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролитической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.
- Описанные испарения от всех пиролитических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная специально для бытовых приборов. Не используйте его для освещения дома.

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

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

Утилизация

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

- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите дверцу, чтобы предотвратить риск ее запирания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.
- **Упаковочные материалы:** Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными сокращениями, такими, как PE (полиэтилен), PS (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

Сервис

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

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 данного прибора 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

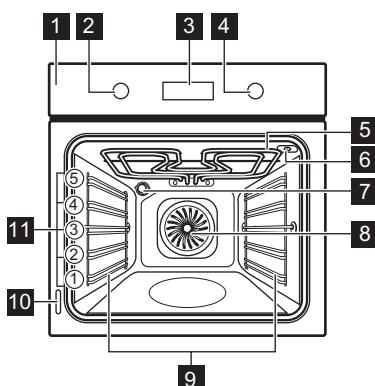
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными) и эту таблицу:

| Полная мощность (Вт) | Сечение сетевого кабеля (мм ²) |
|----------------------|--|
| максимум 1380 | 3 x 0,75 |
| максимум 2300 | 3 x 1 |
| максимум 3680 | 3 x 1,5 |

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

Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 3 Электронный программатор
- 4 Ручка регулировки температуры
- 5 Гриль
- 6 Гнездо для термощупа
- 7 Лампа освещения
- 8 Вентилятор
- 9 Съемная направляющая для противня
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Положение противней

Принадлежности

- **Решетка x 2**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень x 1**
Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки x 1**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

- **Термощуп x 1**
Определение готовности блюда.
- **Телескопические направляющие x 2**
комплекта
Для полок и противней.

Перед первым использованием

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

Первая очистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.

i См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор следует очистить.

Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

Установка времени

При первом подключении к сети на дисплее на несколько секунд высветятся все его символы. В течение последующих нескольких секунд на дисплее будет

отображаться версия встроенного программного обеспечения.

После того, как информация о версии программного обеспечения погаснет, на дисплее отобразятся символы **hr** и "12:00". "12" мигает.

- Чтобы установить текущий час, нажмите на **+** или на **-**.
- Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **⊕**. Это необходимо только при первой установке времени суток. Впоследствии новое заданное время суток будет автоматически сохранено через 5 секунд.

На дисплее отображается **min** и установленное значение часов. "00" мигает.

- Для установки минут нажмите на **+** или на **-**.
- Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **⊕**. Это необходимо только при первой установке времени суток. Впоследствии новое заданное время суток будет автоматически сохранено через 5 секунд.

На дисплее отображается новое заданное время суток.

Изменение времени

Изменение времени суток возможно только если духовой шкаф находится в режиме ожидания.

Нажмайте на **⊕** до тех пор, пока на дисплее не замигают символ **⊕**. Порядок установки нового значения времени описан в Главе «Установка текущего времени».

Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

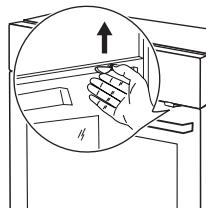
- Выберите режим **□** и задайте максимальную температуру.
- Дайте прибору поработать примерно один час.
- Выберите режим **⊕** и задайте максимальную температуру.
- Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

Использование механического фиксатора «Защита от детей»

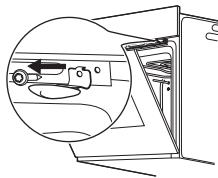
Прибор поставляется с установленным и задействованным замком от детей. Он расположен сразу под панелью управления с правой стороны.

Чтобы открыть дверцу духового шкафа, когда замок от детей закрыт, потяните ручку замка вверх, как это показано на иллюстрации.



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.

Ежедневное использование

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

Утапливаемые ручки

Для использования прибора нажмите на ручку выбора режима. Ручка выйдет из утопленного положения.

Включение и выключение прибора

1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.

- Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру. На дисплее отобразится текущая температура.
- Для выключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа в положение «Выкл».

Режимы духового шкафа

| Режимы духового шкафа | Применение |
|-----------------------|---|
| 0 | Прибор выключен. |
| (Y) | Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на 3 уровнях. При использовании данной функции понизьте температуру духового шкафа на 20°C – 40°C по сравнению с обычной температурой, которую Вы выбираете при приготовлении в традиционном режиме («Верхний + нижний нагрев»). |
| | Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа. |

| Режимы духового шкафа | Применение |
|-----------------------|--|
| | Быстрое грилирование Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов. |
| | Нижний нагрев Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов. |
| | Гриль с конвекцией Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание. |
| | Приготовление хлеба и пиццы Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. При использовании данной функции понизьте температуру духового шкафа на 20°C – 40°C по сравнению с обычной температурой, которую Вы выбираете при приготовлении в традиционном режиме («Верхний + нижний нагрев»). |
| | Размораживание Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении «Выкл». |
| | Верхний нагрев Подрумянивание хлеба, пирогов и печенья. Завершение приготовления блюд. |
| | Быстрый нагрев Сокращение времени нагрева. |
| | Пир.чистка Очистка духового шкафа. Высокая температура выжигает остаточные загрязнения. После охлаждения прибора их можно удалить с помощью ткани. |

Режим быстрого нагрева

Режим быстрого нагрева позволяет уменьшить время нагрева.

1. Задайте режим быстрого нагрева. См. Таблицу «Режимы духового шкафа».
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

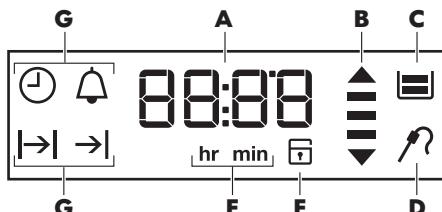
При достижении заданной температуры прибор выдает звуковой сигнал.



После выдачи звукового сигнала быстрый нагрев не отключается. Данная функция должна быть отключена вручную.

3. Задайте режим духового шкафа.

Дисплей



- A) Температура и время
- B) Индикация нагрева / остаточного тепла
- C) Резервуар для воды (только в ряде моделей)
- D) Термощуп (только для отдельных моделей)
- E) Блокировка дверцы (только в ряде моделей)
- F) Часы/минуты
- G) Функции часов

Кнопки

| Кнопка | Режим | Описание |
|--------|-------|--------------------------|
| — | МИНУС | Установка времени. |
| ⌚ | ЧАСЫ | Включение функции часов. |
| + | ПЛЮС | Установка времени. |

Индикация нагрева

Когда Вы включаете функции духового шкафа, на дисплее по одной загораются

полоски . Полосками отображается повышение или понижение температуры духового шкафа.

Функции часов

Таблица функций часов

| Функция часов | Применение |
|---------------|---|
| ⌚ ВРЕМЯ СУТОК | Установка, изменение или контроль времени суток. См. раздел «Установка текущего времени». |
| 🔔 ТАЙМЕР | Используется для задания обратного отсчета времени (максимум 23 час 59 мин). Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен. |
| ➡ ПРОДОЛЖ. | Задание продолжительности работы прибора. Используется, только если задан режим духового шкафа. |

| Функция часов | Применение |
|---------------|--|
| → ОКОНЧАНИЕ | Установка времени, в которое прибор должен выключиться. Используется, только если задан режим духового шкафа. При одновременном использовании функций «Продолж.» и «Окончание» (отсрочка пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора. |

- ① Для переключения между функциями часов нажмите на необходимое число раз.
- ① Чтобы подтвердить выбор настроек функции часов, нажмите на или подождите пять секунд, и настройки будут сохранены автоматически.
- 3. Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.
- ① Если во время установки часов для функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ |→| нажать на кнопку , прибор перейдет в режим установки функции ОКОНЧАНИЕ →|.

Установка функций «Продолжительность» и «Окончание» во время приготовления.

1. Повторно нажмите кнопку , пока на дисплее не отобразится |→| или →|. На дисплее замигает символ |→| или →|.
2. Нажмите на или на для установки значений, и нажмите на для подтверждения.

Для установки функции «Продолжительность» |→| сначала следует установить значение минут, а затем значение часов; при установке функции «Окончание» →| сначала задается значение часов, а затем значение минут.

В течение двух минут после истечения заданного времени звучит звуковой сигнал. На дисплее замигает символ |→| или →| и заданное время. Духовой шкаф выключается.

Установка ТАЙМЕРА

1. Нажмайте на до тех пор, пока на дисплее не замигает символ и «00».
2. Для установки ТАЙМЕРА используйте или . Сначала задаются секунды, затем – минуты, а затем – часы. Сначала время отображается в минутах и секундах. Если заданный промежуток времени превышает 60 минут, на дисплее высвечивается символ **hr**. Прибор производит вычисление времени в часах и минутах.
3. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд. По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.
4. По истечении установленного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее мигают «00:00» и . Для выключения звукового сигнала

нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.

ⓘ Если задать функцию «Таймер» при заданных функциях «Продолжж».  или «Окончание» , на дисплее отобразится символ .

Отсчет времени с начала приготовления

Функция отсчета времени с начала приготовления предназначена для

контроля за продолжительностью времени работы духового шкафа.

Многократным нажатием на кнопку  добейтесь отображения на дисплее показаний времени без символов часов.

ⓘ Таймер прямого отчета нельзя использовать, если включена функция «Продолжительность»  или «Окончание» .

Использование дополнительных принадлежностей

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

Использование термощупа

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

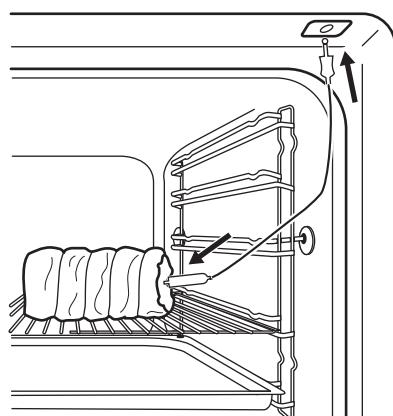
Необходимо задать два значения температуры:

- Температуру духового шкафа.
- Температуру внутри продукта. См. рекомендуемые значения в Таблице.

⚠ **ОСТОРОЖНО!** Используйте только термощуп, поставляемый вместе с прибором, или заказывайте его только там, где продаются оригинальные запасные части.

1. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.
2. Вставьте кончик термощупа в центр куска мяса.
3. Вставьте штекер термощупа в гнездо наверху внутренней камеры.

| Рекомендуемые температуры внутри продукта: | |
|--|--------------------|
| 50°C | С кровью |
| 60°C | Средний |
| 70°C | Хорошо прожаренное |



Убедитесь, что в ходе приготовления термошуп находится внутри куска мяса, а его штекер вставлен в гнездо. По умолчанию при первом использовании термошупа заданная температура внутри продукта составляет 60°C. Пока мигает , можно изменить заданную по умолчанию температуру внутри продукта при помощи ручки.

На дисплее отображается символ термошупа  и температура внутри продукта по умолчанию.

4. Нажмите на  для сохранения новой температуры внутри продукта или подождите 10 секунд, и новое значение будет сохранено автоматически.

Новое значение температуры внутри продукта высветится на дисплее при следующем использовании термошупа. При достижении заданной температуры внутри продукта значение температуры внутри продукта и символ термошупа  начнут мигать. В течение двух минут будет звучать звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.

5. Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.
6. Извлеките штекер термошупа из его гнезда. Выньте мясо из прибора.

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

 Для режимов «Продолжительность»  и «Окончание»  использование термошупа не предусмотрено.

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры внутри продукта:

1. Нажмите на .

- четыре раза – на дисплее отобразится заданная температура внутри продукта, которая каждые 10 секунд будет сменяться значением фактической температуры внутри продукта.
- пять раз – на дисплее отобразится текущая температура духового шкафа, которая каждые 10 секунд будет сменяться значением заданной температуры духового шкафа.
- шесть раз – на дисплее отобразится заданная температура духового шкафа.

2. При помощи ручки термостата задайте нужную температуру.

Использование телескопических направляющих



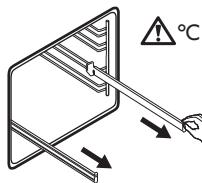
Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



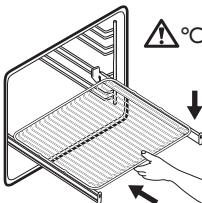
ОСТОРОЖНО! Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

1



Полностью выдвиньте правую и левую telescopicкие направляющие.

2



Установите на telescopicкие направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь прибора.

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



Telescopicкие направляющие можно также использовать с противнями и сковородами, идущими в комплекте с прибором.



ВНИМАНИЕ! См. Главу «Описание изделия».

Дополнительные функции

Использование функции «Защита от детей».

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

В случае выполнения пиrolитической чистки дверца блокируется.

При нажатии на любую кнопку и при повороте ручки на дисплее будет появляться символ SAFE.

- Поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».
- Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд и .

Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится SAFE.

Для выключения функции «Защита от детей» повторите действие 2.

Автоматическое отключение

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

| Температура (°C) | Время отключения (час) |
|------------------|------------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - максимум | 1.5 |

После автоматического отключения полностью выключите прибор. Затем Вы можете включить его снова.

 Автоматическое отключение не работает со следующими функциями: Термошуп, Продолжительность и Окончание.

Индикация остаточного тепла

Если температура внутри духового шкафа превышает 40°C, после выключения прибора на дисплее высвечивается индикация остаточного тепла . Поверните ручку термостата влево или вправо для вывода на дисплей значения температуры духового шкафа.

Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы

охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Предохранительный термостат

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

Полезные советы

Общая информация

- Выполняя предварительный разогрев, извлеките решетки и противни из камеры, чтобы максимально оптимизировать ход процесса.
- В приборе предусмотрено пять положений противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор 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.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от

прибора при открывании дверцы во время приготовления. В случае обнаружения внутри духового шкафа влаги подержите дверцу открытой в течение нескольких минут.

- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в

противень для сбора жира по мере испарения воды.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления.

Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

Таблица для приготовления

| Количе-ство (кг) | Продукты | Описа-ние | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|------------------|---------------|-----------|--------------------|------------------|-------------|
| 1 - 1.5 | Свинина | □ | 2 | 180 | 90 - 120 |
| 1 - 1.5 | Баранина | □ | 2 | 175 | 110 - 130 |
| 1 | Говядина | □ | 2 | 200 | 50 - 70 |
| 1 - 1.5 | Цыпленок | □ | 2 | 200 | 70 - 85 |
| 1.2 | Кролик | □ | 2 | 175 | 60 - 80 |
| 1.5 | Утка | □ | 2 | 220 | 120 - 150 |
| 4 | Индейка | □ | 2 | 180 | 210 - 240 |
| 1 | Рыба | □ | 2 | 190 | 45 - 60 |
| - | Сливовый торт | □ | 2 | 160 | 50 - 60 |
| 1 | Пироги | □ | 2 | 170 | 80 - 100 |
| - | Печенье | □ | 2 и 4 | 140 - 150 | 35 - 40 |
| 2 | Лазанья | □ | 2 | 180 - 190 | 25 - 40 |
| 1 | Белый хлеб | □ | 1 | 190 | 60 - 70 |

| Количество (кг) | Продукты | Описание | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|-----------------|----------|---|--------------------|------------------|-------------|
| 1 | Пицца |  | 1 | 190 - 210 | 10 - 20 |

Уход и очистка

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Примечание относительно очистки

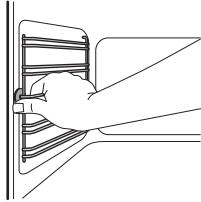
- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Модели из нержавеющей стали или алюминия

 Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной 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.

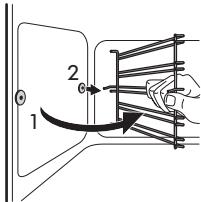
Снятие направляющих для противней, а также снятие

Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней, а также извлеките .

1 

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

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

2 

Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

ОСТОРОЖНО! Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

Пир.чистка

ОСТОРОЖНО! Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для полок. Не оставляйте в приборе съемные направляющие для противней во время работы функции очистки. Существует опасность повреждения прибора.

ВНИМАНИЕ! Прибор при этом очень сильно нагревается. Существует риск получения ожогов.

i Не запускайте функцию пиролитической чистки при неплотно закрытой дверце.

ОСТОРОЖНО! Не используйте варочную панель одновременно с выполнением функции пиролитической чистки. Это может привести к повреждению прибора.

1. Удалите наихудшие загрязнения вручную.
2. Очистите внутреннюю сторону дверцы горячей водой чтобы избежать пригорания остатков пищи при нагревании воздуха до высокой температуры.
3. Установите режим «Пир.чистка». См. раздел «Режимы духового шкафа».
4. Когда на дисплее отобразится «P1», нажмите на кнопку  для запуска процедуры.

Чтобы отложить запуск процесса очистки, выберите функцию «Окончание».

Во время работы функции «Пир.чистка» лампа освещения духового шкафа отключена.

i Продолжительность процедуры: 1 час 30 мин.

i До окончания процедуры не открывайте дверцу прибора. В противном случае процедура будет прервана. Чтобы предотвратить получение ожогов, духовой шкаф автоматически блокирует дверцу при достижении определенной температуры. На дисплее при этом появляется символ . После снижения температуры внутри духового шкафа блокировка дверцы автоматически снимается.

ⓘ Для выключения функции «Пир.чистка» до ее завершения поверните селектор режимов духового шкафа в положение «Выкл».

По окончании работы функции пиролитической чистки на дисплее снова отображается текущее время. Дверца духового шкафа остается заблокированной. Когда прибор остынет, раздастся звуковой сигнал и будет снята блокировка дверцы.

Напоминание о чистке

Для напоминания о необходимости запуска функции «Пирол.чистка» на дисплее 10 секунд мигает PYR после каждого включения и выключения прибора.

ⓘ Напоминание о чистке гаснет:

- по окончании работы функции «Пирол.чистка».
- если одновременно нажать на **+** и на **-**, в то время как на дисплее мигает PYR.

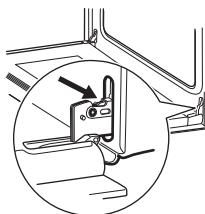
Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются четыре стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки.

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

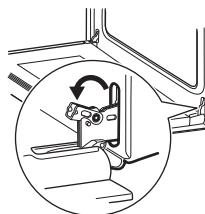
⚠ ОСТОРОЖНО! Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1



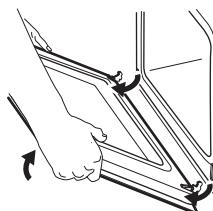
Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.

2



Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.

3



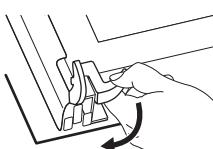
Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.

4



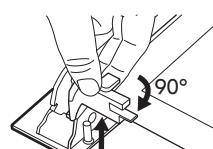
Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.

5



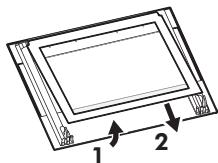
Отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.

6



Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.

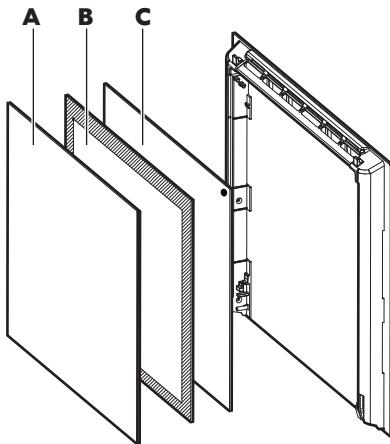
7



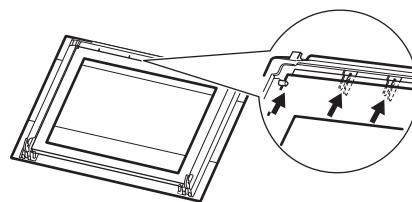
Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянные панели одну за другой. Начинайте с верхней панели. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцы духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Убедитесь, что стекла (A, B и C) вставлены в правильном порядке. Средняя панель (B) имеет декорированную рамку. Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели (B) в области надписей не является грубой на ощупь.



Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



Замена лампы

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

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

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

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электроощите.
3. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
4. Очистите стеклянный плафон от грязи.
5. При необходимости замены лампы используйте лампу для духовых шкафов мощностью 40 Вт, напряжением 230 В (50 Гц), жаростойкостью 350°C и цоколем G9.
6. Установите плафон.

Поиск и устранение неисправностей

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

Что делать, если...

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|------------------------------|-------------------------------------|---|
| Духовой шкаф не нагревается. | Духовой шкаф выключен. | Включите духовой шкаф. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не установлено время на часах. | Установите часы. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не заданы необходимые установки. | Убедитесь, что выставлены правильные настройки. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Задано автоматическое отключение. | См. «Автоматическое отключение». |
| Духовой шкаф не нагревается. | Функция «Защита от детей» включена. | См. «Отключение функции «Защита от детей». |
| Духовой шкаф не нагревается. | Неплотно закрыта дверца. | Полностью закройте дверцу. |

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|---|--|
| Духовой шкаф не нагревается. | Сработал предохранитель. | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Лампа не горит. | Лампа перегорела. | Замените лампу. |
| 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 более чем на 15-20 минут. |
| На дисплее отображается «C2». | Вы намереваетесь включить функцию пиролитической чистки или размораживания, но не извлекли штекер термощупа из его гнезда. | Извлеките штекер термощупа из его гнезда. |
| На дисплее отображается «C3». | Функция очистки не работает. Дверца духового шкафа была закрыта не полностью, или неисправна электронная блокировка дверцы. | Полностью закройте дверцу. |
| На дисплее отображается «F102». | <ul style="list-style-type: none"> Дверца была закрыта не полностью. Неисправна блокировка дверцы. | <ul style="list-style-type: none"> Полностью закройте дверцу. Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электроощите. Если на дисплее снова отобразится «F102», обратитесь в сервисный центр. |

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|--|------------------------------|---|
| На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице. | Имел место сбой электроники. | <ul style="list-style-type: none"> Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электроощите. Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр. |

Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно найти решение не удалось, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

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

| Рекомендуем записать их здесь: | |
|--------------------------------|-------|
| Модель (MOD.) | |
| Код изделия (PNC) | |
| Серийный номер (S.N.) | |

Технические данные

Технические данные

| | | |
|--------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Размеры (внутренние) | Ширина Высота Глубина | 480 мм 361 мм 416 мм |
| Площадь глубокого противня | 1438 см ² | |
| Верхний нагревательный элемент | 2300 Вт | |
| Нижний нагревательный элемент | 1000 Вт | |
| Гриль | 2300 Вт | |

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Кольцевой нагревательный элемент | 2400 Вт |
| Полная мощность | 3480 Вт |
| Напряжение | 220 - 240 В |
| Частота | 50 Гц |
| Количество режимов | 9 |

Энергоэффективность

Сведения об изделии согласно EU 66/2014

| | |
|---|---------------------------|
| Идентификатор модели | MIRAKULÖS 003.008.57 |
| Индекс энергоэффективности | 100.0 |
| Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в обычном режиме | 0.93 кВт·ч/цикл |
| Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в режиме принудительной циркуляции воздуха | 0.85 кВт·ч/цикл |
| Число камер | 1 |
| Источник нагрева | Электричество |
| Объём | 72 л |
| Тип духового шкафа | Встраиваемый духовой шкаф |
| Вес | 39.1 кг |

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 прибор оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

- **Общие рекомендации**

- Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления дверца должна быть закрыта как можно большую часть времени.
- Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.
- Если это возможно, помещайте продукты в духовой шкаф, не разогревая его.
- Если продолжительность 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 продуктов.
- **Приготовление с использованием вентилятора** – по возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор. Это позволит сберечь электроэнергию.
- **Остаточное тепло**
 - В ряде функций духового шкафа при использовании программ с

заданным временем работы («Продолжительность», «Окончание») и временем работы более 30 минут нагревательные элементы автоматически выключаются на 10% раньше. Вентилятор и лампа освещения продолжают работать.

- **Сохранение продуктов теплыми** – если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры. На дисплее будет отображаться температура остаточного тепла.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Единственный импортёр, уполномоченный изготовителем на территории Российской Федерации: ООО "ИКЕА ТОРГ" фактический и юридический адреса: 141400, Московская область, г. Химки, микрорайон ИКЕА, корп. 1, тел. 8495-737-53-00

Произведено для ИКЕА

Электролюкс Италия С.п.А.,
Виале Болонья 298, 47122 Форли (ФО),
Италия

Класс энергопотребления: А

ГАРАНТИЯ ИКЕА

Срок действия гарантии ИКЕА

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

На какую бытовую технику не распространяется данная гарантия?

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

Кем выполняется техобслуживание?

Техобслуживание выполняется сервисным центром, авторизованным компанией ИКЕА.

Что покрывает данная гарантия?

Данная гарантия покрывает неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов, проявившимися после его покупки в магазине ИКЕА. Данная гарантия относится только к случаям бытового использования изделия. Все исключения указаны в пункте «Что не покрывает данная гарантия?». В рамках гарантии предусматривается возмещение затрат, связанных с устранением неисправностей, например затраты на ремонт, запасные части, выполнение работ и дорожные расходы – при условии, что доступ к технике в целях ремонта не затруднен и не вызывает

существенных расходов и что неисправность вызвана дефектами конструкции или материалов, покрываемыми гарантией. При данных условиях применимы нормы ЕС (№ 99/44/EG) и соответствующие местные правила и предписания. Замененные запчасти переходят в собственность компании ИКЕА.

Что ИКЕА делает, чтобы устранить неисправность?

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

Что не покрывает данная гарантия?

- Естественный износ;
- Умышленные повреждения или повреждения вследствие небрежного обращения, обусловленные невнимательностью, несоблюдением инструкций по эксплуатации, неправильной установкой или подключением к электрической сети с напряжением, не соответствующим техническим требованиям прибора; повреждения, вызванные химическими или электрохимическими реакциями; повреждения, обусловленные ржавчиной, коррозией или воздействием воды, в том числе, но не ограничиваясь этим, повреждения, вызванные повышенной жесткостью воды, подаваемой в сети водоснабжения; повреждения, вызванные аномальными условиями окружающей среды;
- Расходные материалы и запчасти, в том числе батареи и лампочки;
- Повреждения нефункциональных и декоративных деталей, не влияющих на нормальную работу устройства, в том числе любые царапины или возможное различие в цвете.
- Случайные повреждения, вызванные присутствием инородных предметов и/или веществ, а также чисткой или устранением засоров в фильтрах, системах слива или дозаторах моющих средств.
- Повреждения следующих деталей: стеклокерамики, аксессуаров, корзин для посуды и столовых приборов, подающих и сливных труб, уплотнителей, ламп и плафонов для ламп, экранов, ручек, корпуса и частей корпуса (эти детали попадают под действие гарантии, только если сервисный центр представит заключение, что причиной повреждений был производственный брак).
- Случаев, если дефекты не были обнаружены специалистом во время визита.
- На ремонт, выполненный неуполномоченными обслуживающими организациями либо неавторизованными сервис-партнерами, а так же с использованием неоригинальных запасных частей.
- На ремонт вследствие неправильной установки.
- На повреждения, возникшие при небытовом использовании товара, например использующиеся в профессиональных целях или иных целях, связанных с предпринимательской деятельностью.
- Повреждения, возникшие при перевозке товара. Если покупатель самостоятельно осуществляет транспортировку товара домой или по другому адресу, ИКЕА не несет ответственности за повреждения, возникшие при перевозке. Тем не

менее, если услуга доставки была заказана покупателем в ИКЕА, все повреждения, возникшие при перевозке товара, 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 авторизованные сервис-партнеры осуществляют ремонт или замену бытового прибора в соответствии с условиями данной гарантии, уполномоченные обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры обязуются при необходимости выполнить повторную установку отремонтированного бытового прибора или бытового прибора, заменяющего неисправный.

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

Применимость законодательства конкретной страны

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

Зона действия

Если изделие было куплено в одной стране ЕС и перевезено в другую страну ЕС, гарантийное обслуживание будет

производиться на условиях, действующих во второй стране. Обязательства по гарантийному обслуживанию остаются в силе только, если:

- сам прибор и его установка соответствуют техническим требованиям страны, в которой подана заявка на гарантийное обслуживание;
- сам прибор и его установка соответствуют инструкциям по сборке и положениям руководства пользователя

Сервисный центр, авторизованный ИКЕА

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

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

- ⓘ Для ускорения обслуживания просим вас называть артикул изделия (12-значный сервисный код и 8-значный код изделия), указанный в данном буклете при обращении в сервисные центры.

ⓘ 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.

| Country | Phone number | Call Fee | Opening time |
|-----------------|--|--|---|
| België | 070 246016 | Binnenlandse gesprekskosten | 8 tot 20 Weekdagen |
| Belgique | | Tarif des appels nationaux | 8 à 20. En semaine |
| България | 00359888164080 0035924274080 | Такса за повикване от страната | От 9 до 18 ч в работни дни |
| Česká republika | 246 019721 | Cena za místní hovor | 8 až 20 v pracovních dnech |
| Danmark | 70 15 09 09 | Landstakst | man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. 09.00 - 16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden |
| Deutschland | +49 1806 33 45 32* | * 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz | 8 bis 20 Werkstage |
| Ελλάδα | 211 176 8276 | Υπεραστική κλήση | 8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες |
| España | 91 1875537 | Tarifa de llamadas nacionales | De 8 a 20 en días laborables |
| France | 0170 36 02 05 | Tarif des appels nationaux | 9 à 21. En semaine |
| Hrvatska | 00385 1 6323 339 | Trošak poziva 27 lipa po minuti | radnim danom od ponedjeljika do petka od 08:00 do 16:00 |
| Ireland | 0 14845915 | National call rate | 8 till 20 Weekdays |
| Ísland | 5880503 | Innanlandsgjald fyrir síma | 9 til 18. Virka daga |
| Italia | 02 00620818 | Tariffa applicata alle chiamate nazionali | dalle 8 alle 20 nei giorni feriali |
| Κύπρος | 22 030 529 | Υπεραστική κλήση | 8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες |
| Lietuva | 5 230 06 99 | Nacionalinių pokalbių tarifai | Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45 |
| Magyarország | 061 998 0549 | Belföldi díjszabás | Hétköznap 8 és 10 óra között |
| Nederland | 0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA | 15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten | ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten) |
| Norge | 815 22052 | Takst innland | 8 til 20 ukedager |
| Österreich | 0810 300486 | max. 10 Cent/min. | Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr |
| Polska | 012 297 8787 | Stawka wg taryfy krajowej | Od 8 do 20 w dni robocze |
| Portugal | 211557985 | Chamada Nacional | 9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados |
| România | 021 211 08 88 | Tarif apel național | 8 - 20 în zilele lucrătoare |
| Россия | 8 495 6662929 | Действующие телефонные тарифы | с 8 до 20 по рабочим дням Время московское |
| Schweiz | 031 5500 324 | Tarif für Anrufe im Bundesgebiet | 8 bis 20 Werkstage |
| Suisse | | Tarif des appels nationaux | 8 à 20. En semaine |
| Svizzera | | Tariffa applicata alle chiamate nazionali | dalle 8 alle 20 nei giorni feriali |
| Slovensko | (02) 3300 2554 | Cena vnútroštátneho hovoru | 8 až 20 v pracovných dňoch |
| Suomi | 030 6005203 | Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhel + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min | arkipäivisin 8.00 - 20.00 |
| Sverige | 0775 700 500 | lokalsamtal (lokal taxa) | mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00 |
| Türkiye | 212 244 0769 | Ulusal arama ücreti | Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar |
| Україна | 044 586 2078 | Міжміські зв'язки платні | 9 - 21 В робочі дні |
| United Kingdom | 020 3347 0044 | National call rate | 9 till 21. Weekdays |
| Slovenija | | www.ikea.com | |
| Србија | | www.ikea.com | |

867318330-C-232015



© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1438324-3