

KULINARISK



Design and Quality
IKEA of Sweden



РУССКИЙ

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

Содержание

Сведения по технике безопасности	4	Дополнительные функции	24
Указания по безопасности	7	Полезные советы	26
Установка	11	Уход и очистка	31
Описание прибора	12	Поиск и устранение неисправностей	36
Панель управления	12	Технические данные	38
Перед первым использованием	15	Энергетическая эффективность	38
Ежедневное использование	16	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	40
Функции часов	20	ГАРАНТИЯ IKEA	40
Автоматические программы	21		
Использование дополнительных принадлежностей	22		

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

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми 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 изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья

запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля может выполняться только квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Перед выполнением любых операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- Перед проведением пиролизической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), 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, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. 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)	580 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	589 мм
Высота задней стороны прибора	571 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм

Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм
Глубина встраивания прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

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, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.

- 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 в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть 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 вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через изолирующее устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих

Использование



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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.

большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.

- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

Уход и очистка

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

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

Пиролитическая очистка

⚠ ВНИМАНИЕ! В режиме пиролитической чистки существует опасность получения травмы/возникновения пожара/выделения химических соединений (паров).

- Во время пиролитической очистки выделяются испарения, которые не вредны для человека, включая младенцев или людей с заболеваниями.
- В отличие от людей некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от духовых шкафов с функцией пиролитической очистки. Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи духовых шкафов с функцией пиролитической очистки во время выполнения пиролитической очистки.
- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или «Первое использование» удалите из камеры духового шкафа:
 - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
 - любые извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие/телескопические направляющие и т. д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т. д.
- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролизической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролизической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролизическая очистка и первое использование при высокой температуре — операции, выполняемые при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
 - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после каждой пиролизической очистки.
 - Обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования при максимальной температуре.
- Убедитесь, что любые домашние животные (особенно птицы) находятся как можно дальше от устройства во время и после пиролизической очистки и сначала используйте максимальную температуру. Рекомендуется держать их в другом помещении во время выполнения пиролизического цикла и до тех пор, пока прибор не остынет до комнатной температуры. Во время цикла пиролизической очистки и первого цикла максимальной температуры (до тех пор, пока прибор не остынет), а также после них необходимо обеспечить хорошую вентиляцию.

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.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

Сервис

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

Утилизация



ВНИМАНИЕ! Существует опасность получения травм или удушья.

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

Установка

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

Сборка

-  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.

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

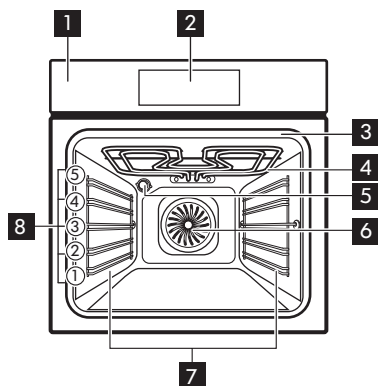
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение 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 (коричневый и синий провода).

Описание прибора

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Гнездо для подключения термощупа
- 4 Гриль
- 5 Лампа освещения
- 6 Вентилятор
- 7 Съёмная опора противня
- 8 Положения противня

Аксессуары

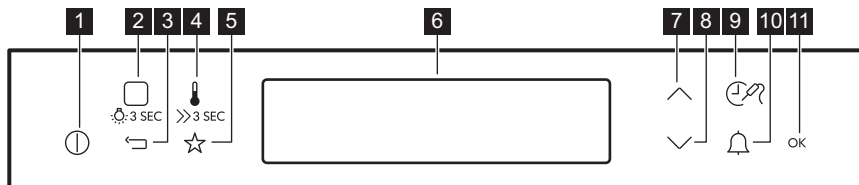
- **Решетка** x 2
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Стандартный эмалированный противень** x 1
Для тортов и печеня.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля** x 1

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

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

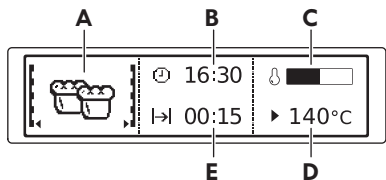
Панель управления

Электронный программатор



	Символ	Функция	Комментарий
1		ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF)	Включение и выключение духового шкафа.
2		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		Клавиша возврата	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте символ в течение 3 секунд.
4		Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры духового шкафа. Нажмите на символ и удерживайте его в течение 3 секунд для включения или выключения следующей функции: Быстрый прогрев.
5		Любимые программы	Сохранение и вызов любимых программ.
6	-	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
7		Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
8		Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.
9		Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие данного символа позволяет установить таймер или следующие функции: Блокир. кнопок, Любимые программы, Сохранение тепла, Set + Go. Также можно изменить настройки термощупа.
10		Таймер	Установка функции Таймер.
11	OK	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.

Дисплей



- A. Режим нагрева
- B. Время суток
- C. Индикация нагрева
- D. Температура
- E. Отображение продолжительности или времени окончания работы функции

Другие индикаторы дисплея:

Символ	Функция	
	Таймер	Работает функция часов.
	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
	Продолж.	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 одно- временно нажмите на и .
	Расчет	Духовой шкаф вычисляет время приготовления.
	Индикация нагрева	На дисплее отображается температура внутри духового шкафа.
	Быстрый прогрев	Работает функция часов. При этом сокращается время нагрева.
	По весу	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение тепла	Работает функция часов.

Перед первым использованием

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

Первая чистка

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

См. Главу «Уход и очистка».

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

Первое подключение

При подключении духового шкафа к сети электропитания или после перебоя электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток.

1. Для выбора значения нажмите на $\wedge$ или на $\vee$.
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

Предварительный разогрев

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

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

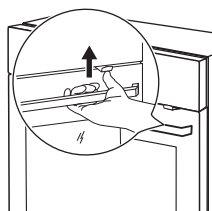
Аксессуары могут нагреться сильнее обычного. Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

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:

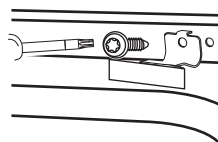
1. Потяните и зафиксируйте ручку замка от детей как показано на рисунке.



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  или  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 .

Обзор меню

Главное меню

Символ / Элемент меню	Применение
 Режимы нагрева	Содержит перечень режимов нагрева.
 Рецепты	Содержит перечень автоматических программ. Рецепты для данных программ приведены в книге рецептов.
 Любимые программы	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.
 Очистка	Пиролитическая очистка.

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

Подменю для: Основные установки

Символ / Элемент меню	Описание
 Установка времени суток.	Установка текущего времени.

Символ / Элемент меню	Описание
 Индикация Времени	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
 Быстрый прогрев	Если функция включена, то это позволяет сократить время нагрева.
 Set + Go	Выбор функции и ее последующее включение нажатием на любой символ панели управления.
 Сохранение тепла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения цикла приготовления.
 Коррекция Времени	Включение и выключение функции «Коррекция времени».
 Контрастность дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
 Яркость дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
 Языковые настройки	Выбор языка выводимой на дисплей информации.
 Громкость сигнала	Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.

Символ / Элемент меню	Описание
 Тоны Кнопок	Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
 Сигналы тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
 Напоминание О Чистке	Напоминание о необходимости проведения очистки прибора.
 Деморежим	Только для использования в магазинах.
 Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.
 Заводские Установки	Сброс всех настроек к заводским установкам.

Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовление.

Режим нагрева	Применение
 Традиционное приготовление	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.

Режим нагрева	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». Данная функция использовалась при определении соответствия классу энергоэффективности по стандарту EN 60350-1. При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов с образованием хрустящей корочки.
 Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.

Режим на- грева	Применение
 Большой гриль	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
 Турбо- гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.

Особые

Режим на- грева	Применение
 Хлеб	Выпекание хлеба.
 Гратен	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, а также запекание и обжаривание.
 Подготовка те- ста	Подготовка дрожжевого теста перед выпечкой. При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Консервирование	Консервирование (например, соленых огурцов).
 Высушивание	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.

Режим на- грева	Применение
 Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
 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 на ОК.
4. Выберите режим нагрева духового шкафа.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
6. Установите температуру.
7. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

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  в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает.

Эта функция доступна не во всех моделях духовых шкафов.

Остаточное тепло

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

Функции часов

Таблица функций часов

Функция часов	Применение
 Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Чтобы включить эту функцию, воспользуйтесь  . Установите значение минут при помощи  или  и нажмите на ОК , чтобы произвести пуск.
 Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа (макс. 23 часа 59 минут).
 Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).

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



При использовании функций часов Продолж. 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 Продолж. и Окончание сначала следует задать режим нагрева и температуру. Духовой шкаф автоматически выключается. При одновременном использовании функций Продолж. и Окончание можно задать время для автоматического включения и выключения духового шкафа в заранее заданное более позднее время. При использовании термощупа функции Продолж. 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 v 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 Продолж..

Функция Сохранение тепла служит для поддержания температуры готовых продуктов на уровне 80°C в течение 30 минут. Она включается после окончания процессов выпекания или жарки.

Включение и выключение данной функции производится в меню Основные установки.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.

4. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Сохранение тепла.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

По окончании работы функции выдается сигнал.

Коррекция Времени

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

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

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

Автоматические программы



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

Рецепты в Интернете

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

Рецепты

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

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Рецепты. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **ОК**.

3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **ОК**.
4. Выберите рецепт. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **ОК**.

Использование дополнительных принадлежностей

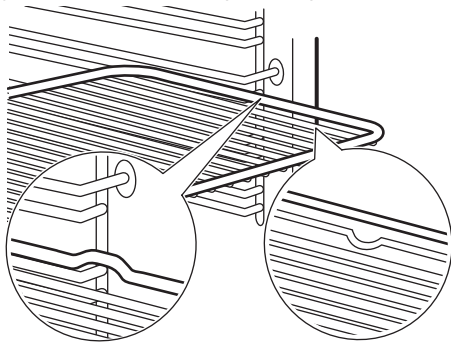
⚠ ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Установка принадлежностей

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

Проволочная полка:

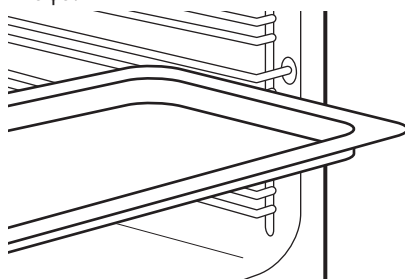
Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового

шкафа.



Термощуп

Необходимо установить две температуры: температуру духового шкафа и температуру внутри продукта.

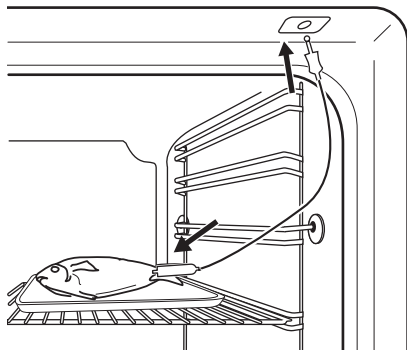
Термощуп служит для измерения температуры внутри продукта. Когда температура мяса достигает заданного значения, духовой шкаф выключается.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Используйте только термощуп для мяса, поставляемый в комплекте, или фирменные запасные части.

i Во время приготовления датчик температуры внутри продукта должен оставаться вставленным в кусок мяса и в гнездо для датчика - одновременно.

1. Поместите наконечник термощупа в центр куска мяса.

- Вставьте штекер термощупа в гнездо наверху внутренней камеры.



- Включите духовой шкаф. На дисплее при этом появляется символ термощупа.
- В течение 5 секунд задайте температуру внутри продукта с помощью ^ или v.
- Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.

Духовой шкаф рассчитывает примерное время приготовления. Время окончания зависит от количества продукта, заданной температуры духового шкафа (минимум 120 °C) и режима работы. Расчет времени окончания приготовления согласно функции «Окончание» производится примерно через 30 минут.

- Чтобы изменить температуру внутри продукта, нажмите на

При достижении заданной температуры внутри продукта выдается сигнал. Духовой шкаф автоматически выключается.

- Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.
- Извлеките вилку термощупа из гнезда и выньте мясо из духового шкафа.
- Нажмите для отключения духового шкафа.

ВНИМАНИЕ! Термощуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

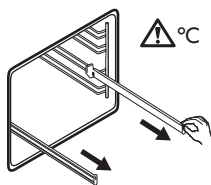
Использование телескопических направляющих

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

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие решеток и противней.

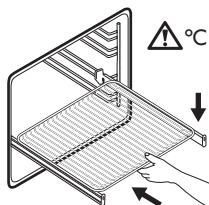
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

1



Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.

2



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

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

- ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Описание изделия».

Дополнительные функции

Любимые программы

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

Сохранение программы

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева или автоматическую программу.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее СОХРАНИТЬ.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на 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 $\vee$ или $\wedge$.
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 $\vee$ или на $\wedge$, а затем на ОК 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 ☆.

Использование функции «Защита от детей».

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



В случае выполнения функции пиролиза дверца автоматически блокируется. При нажатии на любой символ на дисплее отображается сообщение.

1. Для включения дисплея нажмите ①.
2. Нажмите и удерживайте одновременно  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.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Блокир. кнопок.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

-  При выполнении функции пиролиза дверца блокируется, а на дисплее высвечивается символ ключа.

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

-  При выключении духового шкафа данная функция тоже выключается.

Set + Go

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

1. Включите духовой шкаф.
2. Установите режим нагрева духового шкафа.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Продолж..
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Set + Go.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **ОК**.

Для включения функции Set + Go коснитесь любого символа (кроме ). 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 Set + Go.

Автоматическое отключение

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

 (°C)	 (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Автоматическое отключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Продолж., 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 пять положений противней. Положения противней отсчитываются от дна внутренней камеры.

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

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

После остывания духового шкафа очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Приготовление выпечных блюд

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

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

Приготовление мяса и рыбы

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

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

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

Влажная конвекция



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

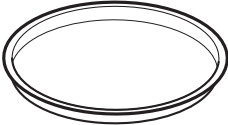
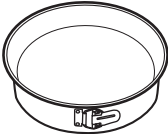
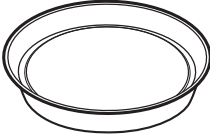
Продукты	Аксессуары	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Хлеб/Булочки, 12 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейц. рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для осн. откр. пир. на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварн. рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Отварн. мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Минд. печенье, 20 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 штук	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 30

Продукты	Аксессуары	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Печенье из песочного теста, 20 шт	эмалированный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30
Отварн. овощи, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Овощи, средиземноморск., 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	25 - 30

Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше

поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

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

Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

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

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

Продукты	Функция	Аксессуары	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Бургер с говяжьей 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	4	макс	20 - 30	Поставьте решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

Таблицы приготовления пищи

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

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

Уход и очистка



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

Примечание относительно очистки

 Чистящие средства	Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством.

 Ежедневное использование	Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию. Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.
 Аксессуары	После каждого использования все аксессуары микроволновой печи следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине. Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

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.

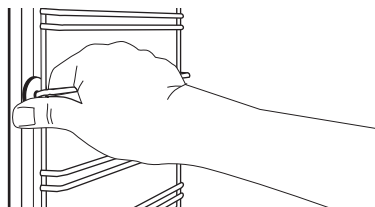
Снятие направляющих для противней

Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.

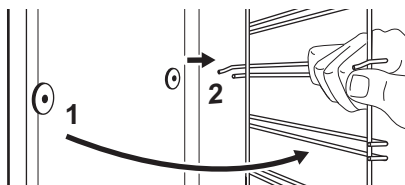


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.



Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

Очистка

⚠ ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что любые домашние животные (особенно птицы) находятся как можно дальше от устройства во время и после пиролизической очистки и сначала используйте максимальную температуру. Рекомендуется держать их в другом помещении во время выполнения пиролизического цикла и до тех пор, пока прибор не остынет до комнатной температуры. Во время цикла пиролизической очистки и первого цикла максимальной температуры (до тех пор, пока прибор не остынет), а также после них необходимо обеспечить хорошую вентиляцию.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед выполнением функции пиролизической самоочистки или «Первое использование» удалите из камеры духового шкафа:

- остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
- любые извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие/телескопические направляющие и т. д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т. д.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Если в той же мебели нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции: Очистка. Это может привести к повреждению прибора.

Очистка не начнется, если:

- не извлечен термощуп.
 - неплотно закрыта дверца духового шкафа.
1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней.
 2. Вымойте дно духового шкафа теплой водой с мягким моющим средством. Очистите внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.
 3. Включите духовой шкаф.
 4. Вызовите главное меню и выберите функцию: Очистка. Нажмите **OK**.
 5. Задайте продолжительность очистки:

Опция	Описание
Короткая	Для легкой очистки: 1 h.
Нормальн.	Для стандартной очистки: 1 h 30 min.
Интенсив.	Для тщательной очистки: 2 h 30 min.

6. Нажмите **OK**.

В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется и лампа освещения гаснет. Для прекращения очистки до ее завершения выключите духовой шкаф.

⚠ ВНИМАНИЕ! По окончании процедуры пиролизической очистки дверца духового шкафа остается крайне горячей. Существует опасность получения ожогов.

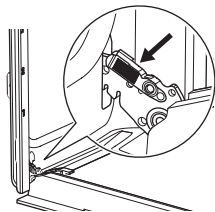
До завершения очистки и снижения температуры духового шкафа дверца остается заблокированной, а ряд режимов духового шкафа остаются недоступными.

Снятие и установка дверцы

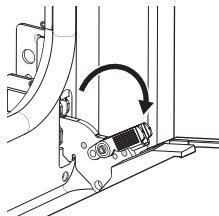
В дверце духового шкафа имеются четыре стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

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

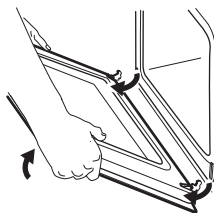


2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.

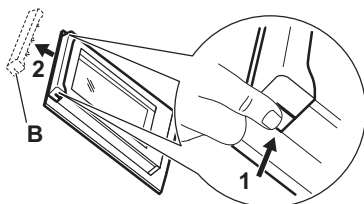


3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и

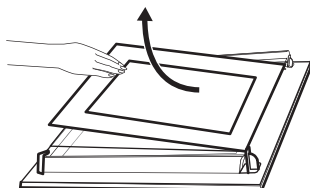
вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



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



6. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
7. Удерживая стеклянные панели дверцы за верхний край, осторожно вытащите их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



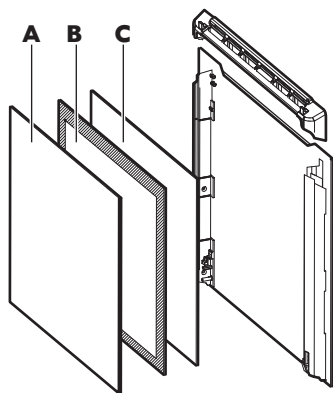
8. Выймите стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
9. После очистки установите стеклянные панели, дверную планку и дверцу

духового шкафа, закройте защелки на обеих петлях.

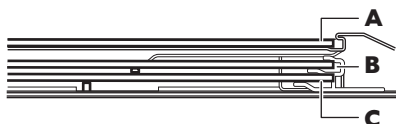
Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздается щелчок. Убедитесь, что стекла (А, В и С) вставлены в правильном порядке. Проверьте символы / надписи на стеклянной панели; каждая стеклянная панель имеет свою маркировку для упрощения разборки и сборки.

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели в области надписей не является грубой на ощупь.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.



Убедитесь, что средняя стеклянная панель правильно установлена в соответствующие направляющие.



Замена лампы

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

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

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

1. Выключите духовой шкаф.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на 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°C и цоколем (тип соединения: G9).
6. Установите плафон.

Поиск и устранение неисправностей

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

Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Выбрана функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
На дисплее отображается код «F111».	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электро-ники.	- 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».
Дверца заблокирована.	Имел место сбой энергоснабжения.	Проверьте наличие напряжения в электросети.

Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, 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	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	3490 Вт	
Напряжение	220 - 240 В	
Частота	50 - 60 Гц	
Количество режимов	18	

Энергетическая эффективность

Технический лист

Торговый знак	IKEA
Модель и продуктовый номер (PNC)	KULINARISK 704.210.59
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (EElectric cavity)	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (EElectric cavity)	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электроэнергия
Объём камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф

Вес	36.1 кг
-----	---------

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.
Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение G; СТБ 2477-2017, Приложения А и В.
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.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.

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

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

ГАРАНТИЯ IKEA

В течение какого времени действует гарантия IKEA?

Настоящая гарантия действительна в течение **5 лет** с даты покупки прибора в IKEA. В качестве подтверждения покупки необходимо предоставить оригинал товарного чека. В случае, если обслуживание выполняется по гарантии, ее срок не будет продлен.

Кто будет осуществлять обслуживание?

Поставщик услуг IKEA будет осуществлять обслуживание через собственные сервисные центры или авторизованную партнерскую сеть сервисных центров.

На что распространяется гарантия?

Гарантия распространяется на неисправности прибора, вызванные производственными дефектами или дефектами материалов с даты покупки в IKEA. Настоящая гарантия действительна только для бытового применения. Исключения приведены в заголовке «Что не покрывает эта гарантия?» В течение

гарантийного срока затраты на устранение неисправностей, например, ремонт, запасные части, работу и поездки будут покрываться при условии, что прибор будет доступен для ремонта без особых затрат. В этих условиях применимы директивы ЕС (№ 99/44/EG) и соответствующие местные правила. Замененные детали становятся собственностью IKEA.

Что делает IKEA для устранения проблемы?

Уполномоченный IKEA поставщик услуг проведет экспертизу продукта и по своему усмотрению примет решение о том, распространяется ли гарантия на данный случай. В случае положительного решения компания IKEA или ее уполномоченный партнер по сервисному обслуживанию единолично примут решение о ремонте дефектного продукта или замене его на такой же или аналогичный продукт.

На что не распространяется настоящая гарантия?

- На нормальный износ.
- Умышленный или халатный ущерб, вызванный несоблюдением инструкций по эксплуатации, неверной установкой или подсоединением к ненадлежащему напряжению, повреждения, вызванные химической или электрохимической реакцией, ржавчина, коррозия или повреждение водой, в том числе, среди прочего, повреждения, причиной которых стала чрезмерная известь в водопроводной сети, а также повреждения, вызванные нештатными условиями окружающей среды.
- Расходные материалы, включая аккумуляторы и лампы.
- Нефункциональные и декоративные элементы, которые не влияют на нормальную работу прибора, включая цаприны и возможные различия цвета.
- Случайные повреждения, вызванные посторонними предметами или веществами, а также очистка или разблокировка фильтров, системы слива или резервуара с мылом.
- Повреждения следующих деталей: стеклокерамическая поверхность, аксессуары, корзины для посуды и столовых приборов, подающие и сливные шланги, уплотнители, лампы и плафоны, экраны, ручки, корпуса и элементы корпусов. За исключением случаев, когда такие повреждения вызваны производственными дефектами.
- Случаи, когда в ходе визита специалиста неисправность не обнаруживается.
- Ремонт, выполненный не специалистами авторизованного сервисного центра и/или уполномоченным партнером по договору, а также с использованием неоригинальных запчастей.
- Ремонт, вызванный установкой, которая неисправна или не соответствует характеристикам.

- Эксплуатация прибора в бытовых условиях, т. е. при профессиональном использовании.
- Повреждения при транспортировке. В случае, если клиент перевозит изделие в свой дом или по другому адресу, компания IKEA не несет ответственности за возможный ущерб, возникший во время транспортировки. Однако, если IKEA доставляет изделие по адресу клиента, тогда гарантия распространяется на повреждения изделия, возникшие в ходе доставки.
- Стоимость первоначальной установки прибора IKEA. Однако в случае ремонта или замены прибора поставщиком услуг IKEA или его авторизованным партнером по сервисному обслуживанию в соответствии с условиями данной гарантии поставщик услуг или его уполномоченный партнер должны снова выполнить установку отремонтированного прибора или его замены.

Данное ограничение не относится к работе, выполняемой квалифицированным специалистом, использующим наши оригинальные запчасти для соответствия прибора требованиям техники безопасности другой страны ЕС.

Применимость законодательства страны

Гарантия IKEA предоставляет определенные юридические права, которые охватывают или превосходят местные требования. Однако данные условия не ограничивают права потребителя, описанные в местном законодательстве.

Область действия

Приборы, приобретенные в одной из стран ЕС и перевезенные в другую страну ЕС, будут обслуживаться в соответствии с условиями гарантии в новой стране. Обязательство по выполнению гарантийного обслуживания действует только в том случае, если прибор

соответствует и установлен согласно следующему:

- технические характеристики страны, в которой производится заявка на гарантийное обслуживание;
- инструкции по сборке и сведения по технике безопасности руководства пользователя;

Специализированная служба послепродажного обслуживания приборов IKEA:

Обращайтесь в авторизованный сервисный центр IKEA, чтобы:

1. оформить заявку на обслуживание по гарантии;
2. обратиться за консультацией по поводу установки прибора IKEA в специальную кухонную мебель IKEA. Сервисный центр не предоставляет пояснений о следующем:
 - общая установка кухонного оборудования IKEA;
 - подключение к электросети (если прибор поставляется без сетевого шнура и вилки), воде и газу, так как такие подключения должны выполняться специалистом авторизованного сервисного центра.
3. запрос на разъяснение содержимого руководства пользователя и технических характеристик прибора IKEA.

Для того чтобы мы могли вам помочь наиболее эффективно, перед тем, как обращаться к нам, внимательно прочитайте инструкции по сборке и/или раздел «Руководство пользователя» данного буклета.

Как связаться с нами, если вам нужна наша сервисная служба



На последней странице данного руководства указан полный перечень

контактов IKEA и соответствующие телефонные номера в различных странах.



Для обеспечения более быстрого обслуживания рекомендуем использовать телефонные номера, приведенные в конце данного руководства. Всегда проверяйте номера, указанные в буклете прибора, по которому вы хотите задать вопрос. Перед звонком убедитесь, что вы можете назвать артикул IKEA (8-значный код) и серийный номер (8-значный код, указанный на табличке с техническими данными) для прибора, по которому вы хотите задать вопрос.



СОХРАНИТЕ ТОВАРНЫЙ ЧЕК!

Он является доказательством покупки и требуется для применения гарантии. Обратите внимание, что чек также содержит название артикула IKEA и номер (8-значный код) для каждого приобретенного вами прибора.

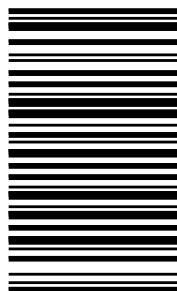
Нужна дополнительная помощь?

По всем дополнительным вопросам, не связанным с послепродажным обслуживанием приборов, обращайтесь в наш контактный центр IKEA. Перед тем, как обращаться к нам, внимательно прочитайте документацию к прибору.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
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	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	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
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 – 18:30 zat: 9:00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 and +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	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, 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	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
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	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867368248-C-262023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2063520-6