

RU

GB

EFTERSMAK



Design and Quality
IKEA of Sweden



РУССКИЙ

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



ENGLISH

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

РУССКИЙ	4
ENGLISH	38

Содержание

Сведения по технике безопасности	4	Дополнительные функции	18
Указания по безопасности	6	Полезные советы	19
Установка	9	Уход и очистка	25
Описание изделия	10	Поиск и устранение неисправностей	28
Панель управления	11	Технические данные	30
Перед первым использованием	11	Энергетическая эффективность	31
Ежедневное использование	12	Охрана окружающей среды	33
Функции часов	15	ГАРАНТИЯ ИКЕА	33
Использование дополнительных принадлежностей	17		

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья

запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.

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

Общие правила техники безопасности

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

- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.
- 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.

Указания по безопасности

Установка



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.

- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	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

Транспортировка и хранение

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

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.

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

изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Эксплуатация



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


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




ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

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

Уход и очистка

-  **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл.
- Стеклопанные панели могут разбиться.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не извлекайте кнопки из прибора.

Внутреннее освещение

-  **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током.
- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых


приборов. Не используйте их для освещения дома.

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


Сервис

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


Утилизация

-  **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите дверцу, чтобы предотвратить риск ее загибания 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.

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

В комплект поставки духового шкафа входит только сетевой кабель.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

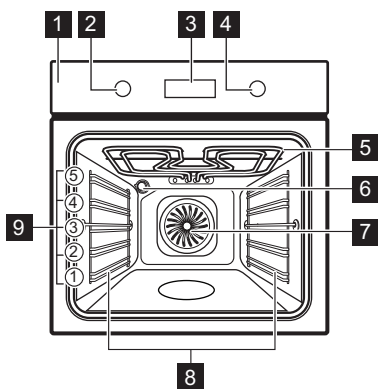
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

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

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

Описание изделия

Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов нагрева
- 3** Дисплей
- 4** Ручка управления
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Лампа освещения
- 7** Вентилятор
- 8** Съёмная направляющая для противня
- 9** Положение противней

Аксессуары

- Решетка x 1


Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

- **Стандартный эмалированный противень x 1**
Для тортов и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля x 1**

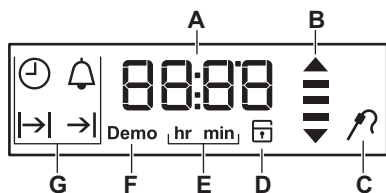
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Панель управления

Кнопки



Сенсор / Кнопка	Функция	Описание
	РЕЖИМЫ	Включение функций часов. Проверка температуры духового шкафа. Используйте только если работает один из режимов нагрева.
START	НАЧНИТЕ	Включение режима нагрева.
OK	ОК	Для подтверждения.

Дисплей



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

Перед первым использованием

-  **ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.
-  Порядок установки времени суток описан в Главе «Функции часов».

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.

Предварительный нагрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

1. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
5. Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

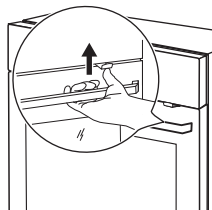
Аксессуары могут нагреться сильнее обычного. Из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

Использование механического фиксатора «Защита от детей»

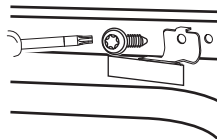
Духовой шкаф поставляется с установленным замком от детей. Он расположен под панелью управления с правой стороны духового шкафа.

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.


Утапливаемые ручки


Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Режим принудительной конвекции	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционный режим приготовления (верхний и нижний нагрев).
 Традиционный режим приготовления (верхний и нижний нагрев)	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 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 на одном уровне, а также запекание и обжаривание.

Режим нагрева	Применение
 Приготовление хлеба и пиццы	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов. При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.
 Верхний нагрев	Подрумянивание хлеба, пирогов и печенья. Завершение приготовления блюд.

Режим нагрева	Применение
 Эко конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в Разделе Эко конвекция Главы «Полезные советы». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Разделе «Энергосбережение» Главы «Экономия электроэнергии». При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.


Режим нагрева	Применение
 Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления. Может использоваться вместе с режимом «Остаточное тепло» на заключительном этапе приготовления для экономии электроэнергии.

Установка режима нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
 2. Поворотом ручки управления задайте нужную температуру. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **START**.
- Лампа включается, когда духовой шкаф работает.
3. Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режима в положение «Выкл».






Ручки управления позволяют менять температуру в ходе приготовления. Для изменения режима нагрева в ходе приготовления поверните ручку выбора режимов нагрева и нажмите **START** для подтверждения.

Индикация нагрева

При работе данной функции на дисплее одна за другой загораются полоски  по мере того, как температура духового шкафа повышается, и гаснут, когда она понижается.

Функции часов


Таблица функций часов

Функция часов	Применение
 ВРЕМЯ СУТОК	Отображение или изменение времени суток. Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф выключен.
 ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	Установка продолжительности работы духового шкафа. Используется, только если задан режим нагрева.
 ОКОНЧАНИЕ	Служит для выбора времени выключения духового шкафа. Используется, только если задан режим нагрева.
 ОТСРОЧКА ПУСКА	Сочетание функций «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ».
 ТАЙМЕР	Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время, даже если духовой шкаф выключен.

Функция часов	Применение
00:00 ТАЙМЕР ПРЯМОГО ОТСЧЕТА	Если никакая иная функция часов не задана, «ТАЙМЕР ПРЯМОГО ОТСЧЕТА» автоматически зафиксировывает продолжительность работы духового шкафа. Отсчет включается, как только духовой шкаф начинает нагреваться. Функцию отсчета времени с начала приготовления невозможно использовать одновременно со следующими режимами духового шкафа: «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ», «ОКОНЧАНИЕ».

Установка и изменение текущего времени



После первого подключения к сети электропитания дождитесь появления на дисплее **hr** и «**12:00**». "**12**" мигает.

1. Поворотом ручки управления задайте значение часов.
2. Нажмите на  для подтверждения и установки минут.




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


3. Поворотом ручки управления задайте текущее значение минут.
4. Нажмите **OK** для подтверждения, или установленное текущее время будет автоматически сохранено через 5 секунд.

На дисплее отобразится новое заданное время суток.

Для изменения времени суток нажимайте на  до тех пор, пока не замигает индикатор времени суток .

Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»




1. Установите режим нагрева духового шкафа. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на START.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. Поверните ручку управления, чтобы задать значение минут и нажмите  для подтверждения. Поверните ручку управления, чтобы задать значение часов, и нажмите OK для подтверждения.

По истечении времени, заданного для функции «Продолжительность», в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ  и показание текущего времени. Духовой шкаф автоматически выключается.


4. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
5. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».

Эта функция доступна не во всех моделях духовых шкафов.

Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»

1. Установите режим нагрева духового шкафа. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на START.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. Поверните ручку управления, чтобы задать значение часов, и нажмите  для подтверждения. Поверните ручку управления, чтобы задать значение





минут и нажмите OK для подтверждения.

В момент, заданный функцией «Окончание», в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ  и показание текущего времени. Духовой шкаф автоматически выключается.





4. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
5. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».

Эта функция доступна не во всех моделях духовых шкафов.

Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»

1. Установите режим нагрева духового шкафа. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на START.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. Поверните ручку управления, чтобы задать значение минут для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ», и нажмите  для подтверждения. Поверните ручку управления, чтобы задать значение часов для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ», и нажмите  для подтверждения.

На дисплее замигает .

4. Поверните ручку управления, чтобы задать значение часов для функции «ОКОНЧАНИЕ», и нажмите  для подтверждения. Поверните ручку управления, чтобы задать значение минут для функции «ОКОНЧАНИЕ», и нажмите  для подтверждения. На дисплее отобразится   и текущая температура.

Позже духовой шкаф автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией

«ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией «ОКОНЧАНИЕ».

В момент, заданный функцией «ОКОНЧАНИЕ», в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ →| и показание текущего времени. Духовой шкаф выключится.



- Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
- Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».

После установки функции «ОТСРОЧКА ПУСКА» можно изменять режимы нагрева и температуру.



Для отмены функции «ОТСРОЧКА ПУСКА» установите ручки в положение «Выкл».


Установка ТАЙМЕРА

Таймер можно использовать когда духовой шкаф как включен, так и выключен.


- Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .

- Поворотом ручки управления задайте значение секунд, а затем минут.


- Еще раз нажмите , чтобы задать значение минут
- Еще дважды нажмите , чтобы задать значение часов

- Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .


- Таймер начнет работу автоматически через пять секунд. По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.

- По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. "На дисплее мигают «00:00» и «». Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

ТАЙМЕР ПРЯМОГО ОТСЧЕТА

Множественным нажатием на кнопку  добейтесь отображения на дисплее показаний времени без любых символов.

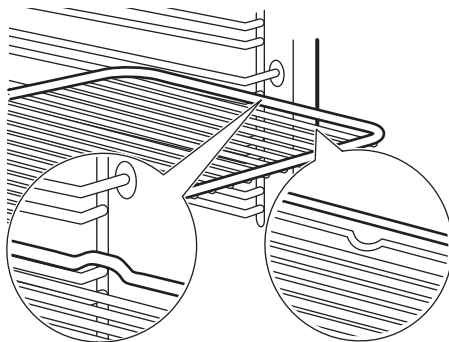
Использование дополнительных принадлежностей

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

Установка аксессуаров

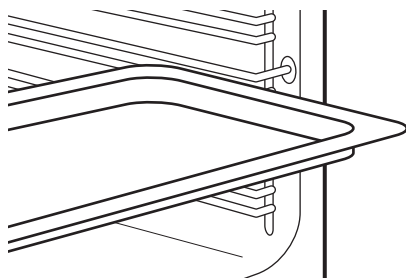
Решетка:

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



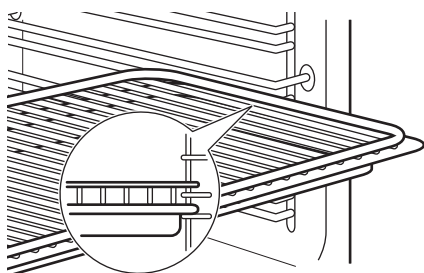
Эмалированный противень/ Сотейник:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня / сотейника:

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



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

Дополнительные функции

Использование функции «Защита от детей».

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

1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».
2. Одновременно нажмите и удерживайте в течение двух секунд START и ОК.

Будет выдан звуковой сигнал. На дисплее появится SAFE.

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

Индикация остаточного тепла

Если после выключения духового шкафа температура внутри духового шкафа превышает 40°C, на дисплее высвечивается индикация остаточного

тепла \equiv . Поверните ручку управления влево или вправо для проверки температуры духового шкафа.

Автоматическое отключение

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

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

Температура (°C)	Время отключения (час)
250 - максимум	3

Чтобы снова включить духовой шкаф после автоматического отключения, нажмите на любую кнопку.

- i** Автоматическое отключение не работает со следующими функциями: Освещение, Продолж., Окончание.

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

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

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.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых 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.

Эко конвекция

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

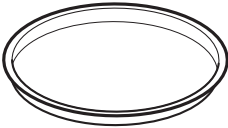
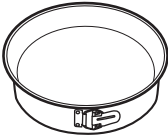

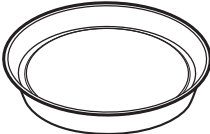
Продукты	Аксессуары	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Хлеб/Булочки, 12 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейц. рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	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

Продукты	Аксессуары	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Рыба целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Отварн. мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Минд. печенье, 20 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 штук	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт	эмалированный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30
Отварн. овощи, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Овощи, средиземноморск., 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	25 - 30

Эко 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	Традиционный режим приготовления (верхний и нижний нагрев)	Эмалированный противень	3	170	20 - 30	Поместите 20 шт мелкого печенья на эмалированный противень
Небольшой торт	Режим принудительной конвекции	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35	Поместите 20 шт мелкого печенья на эмалированный противень

Продукты	Функция	Аксессуары	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Небольшой торт	Режим принудительной конвекции	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	Поместите 20 шт мелкого печенья на эмалированный противень
Яблочный пирог	Традиционный режим приготовления (верхний и нижний нагрев)	Решетка	2	180	70 - 90	Используйте 2 формы (диаметром 20 см), разместив их по диагонали.
Яблочный пирог	Режим принудительной конвекции	Решетка	2	160	70 - 90	Используйте 2 формы (диаметром 20 см), разместив их по диагонали.
Нежирный бисквит	Традиционный режим приготовления (верхний и нижний нагрев)	Решетка	2	170	40 - 50	Используйте форму для выпечки (диаметром 26 см). Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Нежирный бисквит	Режим принудительной конвекции	Решетка	2	160	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	Режим принудительной конвекции	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	Режим принудительной конвекции	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Режим принудительной конвекции	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционный режим приготовления (верхний и нижний нагрев)	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

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

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования.

Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.

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

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

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

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. После каждого использования вытирайте внутреннюю камеру от влаги.

Модели из нержавеющей стали или алюминия

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

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

Очистка уплотнения дверцы

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

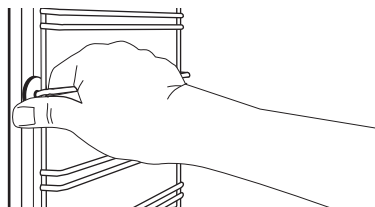
Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

Снятие направляющих для противней

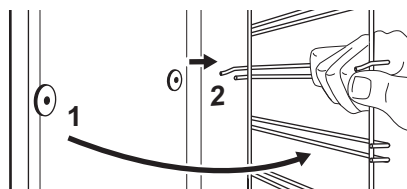
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.

⚠ 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.

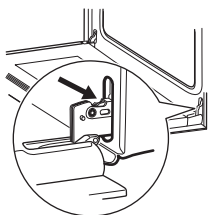
Снятие и установка дверцы

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

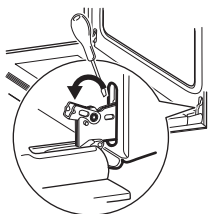
i Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

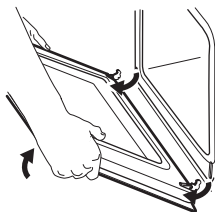
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

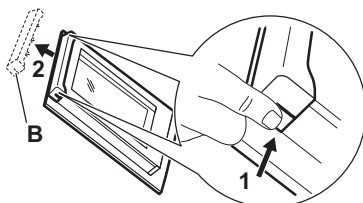


3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.

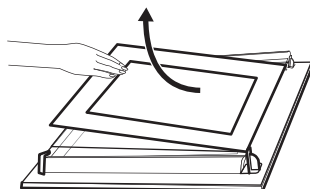


4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.
5. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон

и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



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



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

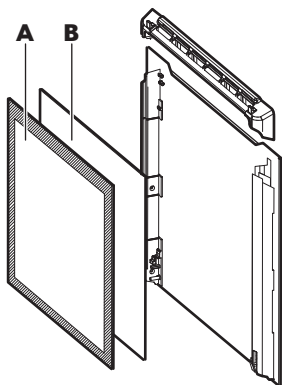
После окончания очистки установите стеклянные панели, рамку дверцы и дверцу духового шкафа и закройте рычажки обеих петель.

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

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не

является грубой на ощупь там, где расположены надписи.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.



Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



Замена лампы

Положите на дно духового шкафа кусок ткани. Он защитит от повреждения

плафон лампы и поверхность духового шкафа.

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

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

1. Выключите духовой шкаф.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощитке.
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.	Сработала 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.	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.
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.
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 электрощите. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.

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

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	480 мм
	Высота	361 мм
	Глубина	416 мм
Площадь глубокого противня	1438 см ²	
Верхний нагревательный элемент	2300 Вт	
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	
Гриль	2300 Вт	
Кольцевой нагревательный элемент	2400 Вт	
Полная мощность	2490 Вт	
Напряжение	220 - 240 В	

Частота	50 - 60 Гц
Количество режимов	9

Энергетическая эффективность

Технический лист

Торговый знак	IKEA
Модель и продуктовый номер (PNC)	BOVF EFTE 595 BL - Встраиваемый духовой шкаф - EFTERSMAK
Индекс энергетической эффективности (EEI _{cavity})	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (E _{Electric cavity})	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E _{Electric cavity})	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электроэнергия
Объем камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Вес	31.3 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.


Эко конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.

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.

Хранить в сухом закрытом помещении.

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

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

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

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

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

Изготовлено в Италии

ГАРАНТИЯ ИКЕА

Срок действия гарантии ИКЕА

Гарантийный срок для данного изделия составляет **пять (5) лет**. Гарантия начинается действовать в день покупки.

Пожалуйста, сохраняйте чек как подтверждение факта и даты покупки.

Кем выполняется техобслуживание?

Техобслуживание выполняется сервисным центром, авторизованной компанией ИКЕА.

Что покрывает данная гарантия?

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

Что ИКЕА делает, чтобы 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 бытовом 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.

Применимость законодательства конкретной страны

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

Зона действия для техники, купленной в России

Данная гарантия применима только к технике, купленной в России.

Обязательства по гарантийному обслуживанию остаются в силе только, если изделие было установлено с соблюдением следующих требований:

- технических требований, принятых в стране, где клиент обратился за гарантийным обслуживанием;
- правил техники безопасности, приведенных в инструкциях по сборке и в руководстве пользователя.

Сервисный центр, авторизованный ИКЕА

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

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

3. За разъяснением функций и правил эксплуатации техники, купленной в магазине ИКЕА

Для получения оптимального результата просим вас тщательно изучить сопроводительные документы и инструкцию по эксплуатации перед обращением в сервисный центр.

Как связаться с нами, если вам нужна наша помощь



Пожалуйста, ознакомьтесь со списком сервисных центров, авторизованных ИКЕА, который представлен на последней странице этой инструкции

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

i ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК!

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

Нужна дополнительная помощь?

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

Срок службы данного изделия составляет 10 лет.

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

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

- Электробытовые приборы и машины, бытовое газовое оборудование, бытовые газовые устройства и другие технически сложные товары бытового назначения до подачи в торговый зал или к месту выдачи покупки должны пройти предпродажную подготовку, которая включает: распаковку товара, удаление заводской смазки, пыли, стружек; осмотр товара; проверку комплектности, качества изделия, наличия необходимой информации о товаре и его изготовителе; при необходимости сборку изделия и его наладку.
- Образцы предлагаемых для продажи товаров должны быть размещены в торговом зале, иметь оформленные ярлыки с указанием наименования, марки, модели, артикула, цены товара,

- а также краткие аннотации, содержащие его основные технические характеристики.
- По требованию покупателя он должен быть ознакомлен с устройством и действием товаров, которые должны демонстрироваться в собранном, технически исправном состоянии. Товары, не требующие специального оборудования для подключения, демонстрируются в действующем состоянии.
 - Лицо, осуществляющее продажу, по требованию покупателя проверяет в его присутствии качество товара, наличие относящихся к нему документов, правильность цены.
 - При передаче технически сложных бытовых товаров покупателю одновременно передаются установленные изготовителем товара комплект принадлежностей и документы (технический паспорт или иной заменяющий его документ с указанием даты и места продажи, инструкция по эксплуатации и другие документы).
 - В случае если кассовый чек на товар не содержит наименование товара и артикул, вместе с товаром покупателю передается товарный чек, в котором указываются эти сведения, наименование продавца, дата продажи, цена товара и лицом, непосредственно осуществляющим продажу товара, проставляется подпись.
 - Продавец или организация, выполняющая функции продавца по договору с ним, обязаны осуществить сборку и (или) установку (подключение) на дому у покупателя технически сложного товара, самостоятельная сборка и (или) подключение которого покупателем в соответствии с требованиями стандартов или технической документацией, прилагаемой к товару (технический паспорт, инструкция по эксплуатации), не допускается.
 - Информацию об организациях, выполняющих указанные работы, продавец обязан довести до сведения покупателя при продаже товаров.
 - Если стоимость сборки и (или) установки товара включена в его стоимость, то указанные работы должны выполняться продавцом или соответствующей организацией бесплатно.
 - Бытовые печи СВЧ (микроволновые печи), электропечи (электрические духовые шкафы) тостеры, электрические чайники и другие электрические бытовые приборы, используемые для термической обработки продуктов и приготовления пищи, включены в Перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, утвержденный Постановлением Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 г. №55.
 - Электробытовые машины и приборы, бытовое газовое оборудование, бытовые газовые устройства и другие технически сложные товары бытового назначения, на которые установлены гарантийные сроки, включены в Перечень непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, расцветки или комплектации, утвержденный Постановлением Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 г. №55.

Contents

Safety information	38	Additional functions	50
Safety instructions	40	Hints and tips	50
Installation	42	Care and cleaning	55
Product description	43	Troubleshooting	58
Control panel	44	Technical data	59
Before first use	44	Energy efficiency	60
Daily use	45	Environmental concerns	61
Clock functions	47	IKEA guarantee	62
Using the accessories	49		

Subject to change without notice.

Safety information

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

Children and vulnerable people safety

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

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

General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before any maintenance, cut the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

Safety instructions

Installation

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

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	580 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	589 mm
Height of the back of the appliance	571 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm

Built in depth of the appliance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

Transport and storage


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

Electrical connection


⚠ Warning! Risk of fire and electric shock.

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

- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

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


Use

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


- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent

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

Care and Cleaning

-  **Warning!** Risk of injury, fire, or damage to the appliance.
- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not remove the knobs from the appliance.

Internal lighting

-  **Warning!** Risk of electric shock.
- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is for household


appliances only. Do not use it for house lighting.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Use only lamps with the same specifications.


Service

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

Disposal

-  **Warning!** Risk of injury or suffocation.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door to prevent children and pets to get closed in the appliance.
- **Packaging material:** The packaging material is recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.



Installation

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

Assembly

-  Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

-  **Warning!** Only a qualified person must do the electrical installation.
-  The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This oven is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

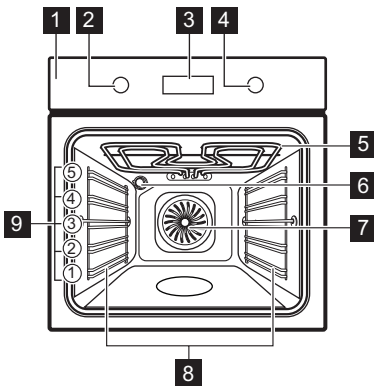
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

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

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

Product description

General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions


Accessories

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

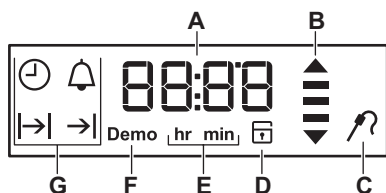
- **Grill- / Roasting pan** x 1
To bake and roast or as pan to collect fat.

Control panel

Buttons


Sensor field / Button	Function	Description
	OPTIONS	To set the clock functions. To check the oven temperature. Use only while a heating function operates.
START	START	To start a heating function.
OK	OK	To confirm.

Display



- A. Timer / Temperature
- B. Heat-up and residual heat indicator
- C. Core temperature sensor (selected models only)
- D. Door lock (selected models only)
- E. Hours / minutes
- F. Demo mode (selected models only)
- G. Clock functions

Before first use

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

 To set the Time of day refer to "Clock functions" chapter.

Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.



Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before the first use.

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

Preheating

Preheat the empty oven before first use.

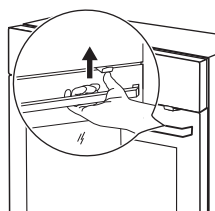
1. Set the function . Set the maximum temperature.
2. Let the oven operate for 1 hour.
3. Set the function . Set the maximum temperature.
4. Let the oven operate for 15 minutes.
5. Turn off the oven and let it cool down. Accessories can become hotter than usual. The oven can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

Using the Mechanical child lock

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

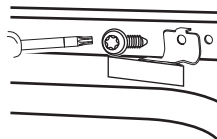
To open the oven door with the child lock:

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



2. Open the door.
Close the oven door without pulling the child lock.

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



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

Warning! Be careful not to scratch the control panel.

Daily use

Warning! Refer to Safety chapters.






Retractable knobs



To use the appliance press the knob. The knob comes out.

Heating functions

Heating function	Application
 Off position	The oven is off.

Heating function	Application
 Forced Air Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional (Top and Bottom Heat).
 Conventional (Top and Bottom Heat)	To bake and roast food on one shelf position.
 Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.

Heating function	Application
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 Grilling with Fan	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 Bread and Pizza Baking	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food. When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.
 Top Heat	To brown bread, cakes and pastries. To finish cooked dishes.


Heating function	Application
 Eco Fan Cooking	This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Eco Fan Cooking. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving. When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.
 Light	To turn on the lamp without a cooking function. It can be used with residual heat in final cooking phase to save energy.

Setting a heating function

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to select the temperature. Press **START** to confirm. The lamp turns on when the oven operates.
3. To turn off the oven, turn the knob for the heating functions to the off position.






Turn the control knob to change the temperature during cooking. Turn the knob for the heating function to change a heating function during cooking and press **START** to confirm.

Heat-up indicator

When the oven function operates, the bars in the display  appear one by one when the temperature in the oven increases, and disappear when it decreases.

Clock functions


Clock functions table

Clock function	Application
 TIME OF DAY	To show or change the time of day. You can change the time of day only when the oven is off.
 DURATION	To set how long the oven works. Use only when a heating function is set.
 END	To set when the oven turns off. Use only when a heating function is set.
 TIME DELAY	Combination of DURATION and END function.
 MINUTE MINDER	Use to set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven. You can set the MINUTE MINDER at any time, also if the oven is off.

Clock function	Application
00:00 COUNT UP TIMER	If you do not set any other clock function the COUNT UP TIMER automatically monitor how long the oven works. The counting starts immediately when the oven starts to heat. The Count Up Timer cannot be used with the functions: DURATION, END.

Setting and changing the time



After the first connection to the mains, wait until the display shows **hr** and "12:00". "12" flashes.

1. Turn the control knob to set the hours.
2. Press  to confirm and set the minutes.




The display shows **min** and the set hour. "00" flashes.


3. Turn the control knob to set the current minutes.
4. Press **OK** to confirm or the set time of day will be saved automatically after 5 seconds.

The display shows the new time.

To change the time of day press  again and again until the indicator for the time of day  flashes in the display.

Setting the DURATION function




1. Set a heating function. Press **START** to confirm.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Turn the control knob to set the minutes and press  to confirm. Turn the control knob to set the hours and press **OK** to confirm.


When the set Duration time ends the signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The oven turns off automatically.

4. Press any button to stop the signal.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position.

This function is not available for some oven functions.

Setting the END function



1. Set a heating function. Press **START** to confirm.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Turn the control knob to set the hours and press  to confirm. Turn the control knob to set the minutes and press **OK** to confirm.



At the set End time the signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The oven turns off automatically.

4. Press any button to stop the signal.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position.





This function is not available for some oven functions.

Setting the TIME DELAY function


1. Set a heating function. Press **START** to confirm.
2. Press  again and again until  starts to flash.

3. Turn the control knob to set the minutes for DURATION time and press  to confirm. Turn the control knob to set the hours for DURATION time and press  to confirm.

The display shows flashing .

4. Turn the control knob to set the hours for END time and press  to confirm. Turn the control knob to set the minutes for END time and press  to confirm. The display shows   and the set temperature.

Oven turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops at the set END time.

At the set END time the signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The oven turns off.






5. Press any button to stop the signal.
6. Turn the knob for the heating functions to the off position.

You can change the heating function and the temperature after you set the TIME DELAY function.


Turn the knobs to the off positions to stop the TIME DELAY function.

Setting the MINUTE MINDER


Minute minder can be both set when the oven is turned on and off.

1. Press  again and again until  starts to flash.
2. Turn the control knob to set the seconds and then the minutes.
 - Press  one more time to set the minutes
 - Press  two more times to set the hours
3. Press  to confirm.
4. The MINUTE MINDER starts automatically after 5 seconds.

After 90% of the set time the signal sounds.

5. When the set time ends the signal sounds for 2 minutes. "00:00" and  flash in the display. Press any button to stop the signal.

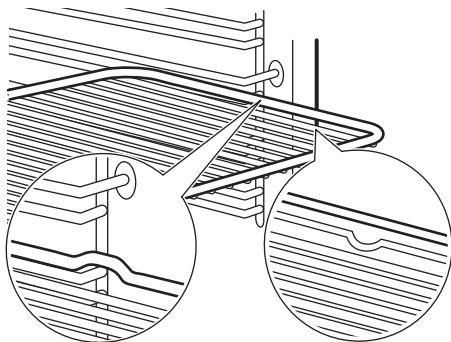
Using the accessories

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Inserting the accessories

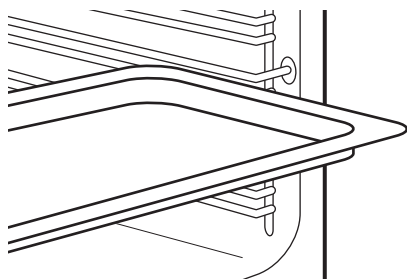
Wire shelf:

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




Baking tray/ Deep pan:

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

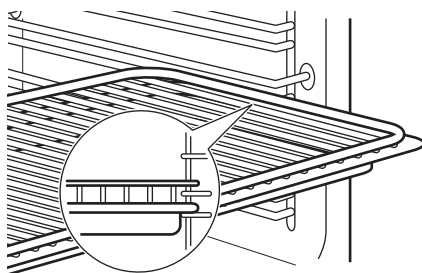



COUNT UP TIMER

Press  again and again until the display shows time without any symbols.

Wire shelf and baking tray / deep pan together:

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



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

Additional functions

Using the Child Lock


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

1. Ensure the knob for the oven functions is in the off position.
2. Press and hold **START** and **OK** at the same time for 2 seconds.

The signal sounds. **SAFE** appears on the display.

To turn off the Child Lock, repeat step 2.

Residual heat indicator

When you turn off the oven, the display shows the residual heat indicator  if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the control knob left or right to check the oven temperature.


Automatic Switch-off

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

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

After an automatic switch-off, press any button to operate the oven again.

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


Cooling fan

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

Safety thermostat

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

Hints and tips

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

Cooking recommendations

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

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

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

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels during cooking.

Always stand back from the oven when you open the oven door.

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

Baking cakes

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

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

Cooking meat and fish

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

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

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the


deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Eco Fan Cooking

-  For best results follow suggestions listed in the table below.

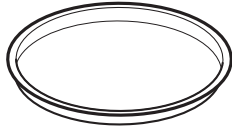
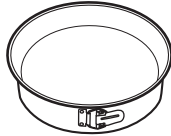

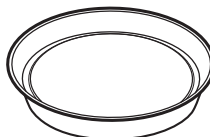
Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (min)
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25

Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (min)
Victoria Sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Poached vegetables, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Vegetables, mediterranean 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

Eco Fan Cooking - recommended accessories

absorption than the light colour and reflective dishes.

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

Accessories	Size	Picture
Pizza pan, dark, non-reflective	28 cm diameter	
Baking dish, dark, non-reflective	26 cm diameter	
Ramekins, ceramic	8 cm diameter, 5 cm height	
Flan base tin, dark, non-reflective	28 cm diameter	

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

Food	Function	Accessories	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)	Comments
Small cake	Conventional (Top and Bottom Heat)	Baking tray	3	170	20 - 30	Put 20 small cakes per one baking tray.
Small cake	Forced Air Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	Put 20 small cakes per one baking tray.

Food	Function	Accessories	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)	Comments
Small cake	Forced Air Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	Put 20 small cakes per one baking tray.
Apple pie	Conventional (Top and Bottom Heat)	Wire shelf	2	180	70 - 90	Use 2 tins (20 cm diameter), diagonally shifted.
Apple pie	Forced Air Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	Use 2 tins (20 cm diameter), diagonally shifted.
Fatless-ponge cake	Conventional (Top and Bottom Heat)	Wire shelf	2	170	40 - 50	Use a cake mould (26 cm diameter). Preheat the oven for 10 minutes.
Fatless-ponge cake	Forced Air Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Use a cake mould (26 cm diameter). Preheat the oven for 10 minutes.
Fatless-ponge cake	Forced Air Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Use a cake mould (26 cm diameter). Diagonally shifted. Preheat the oven for 10 minutes.
Short bread	Forced Air Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	Forced Air Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional (Top and Bottom Heat)	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-


Food	Function	Accessories	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)	Comments
Toast 4 - 6 pieces	Grilling	Wire shelf	4	max.	2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes sec- ond side	Preheat the oven for 3 minutes.
Beef bur- ger 6 pieces, 0.6 kg	Grilling	Wire shelf and dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.

Cooking tables

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

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

Care and cleaning

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

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

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

Clean the oven interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water

and a cleaning agent. Do not clean the accessories in the dishwasher.

Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.

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

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, operate the oven for 10 minutes before cooking. Clean the moisture from the cavity after each use.

Stainless steel or aluminium ovens

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

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

Cleaning the door gasket

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

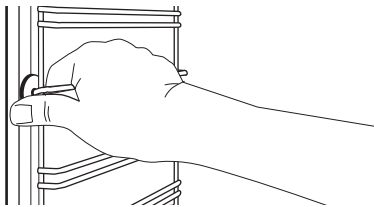
To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

Removing the shelf supports

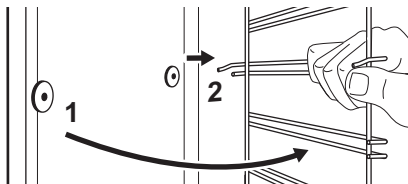
To clean the oven, remove the shelf supports.

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

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



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



Install the removed accessories in the opposite sequence.

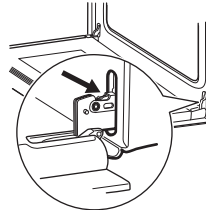
Removing and installing door

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

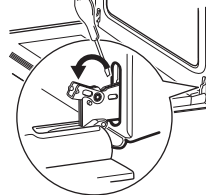
i The oven door may close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

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

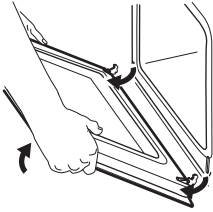
1. Open the door fully and hold both hinges.



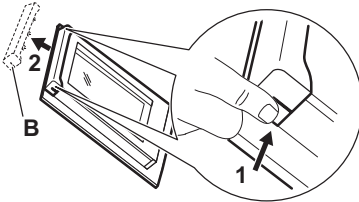
2. Lift and turn the levers fully on both hinges.



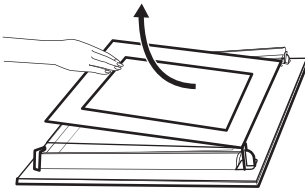
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.



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



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



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

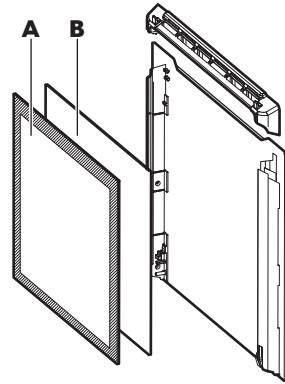
When the cleaning is completed, install the glass panels, the door trim and the oven door, close the levers on the both hinges.

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

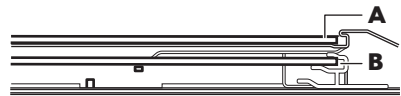
for the symbol / printing on the side of the glass panel, each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.

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

When installed correctly the door trim clicks.



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



Replacing the lamp

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

⚠ Warning! Danger of electrocution! Disconnect the fuse before you replace the lamp. The lamp and the lamp glass cover can be hot.

⚠ Caution! Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn off the oven.
2. Remove the fuses from the fuse box or turn off the circuit breaker.
3. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
4. Clean the glass cover.
5. Replace the oven light bulb with a 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °C heat resistant oven light bulb (connection type: G9).
6. Install the glass cover.

Troubleshooting

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.

Problem	Possible cause	Remedy
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none"> Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. If the display shows the error code again, contact an Authorised Service Centre.
The lamp is turned off.	The Eco Fan Cooking function is turned on.	Normal behaviour of the Eco Fan Cooking function. Refer to "Daily Use" chapter, Heating Functions.

Service data

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

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

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

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

Technical data

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 361 mm 416 mm
Area of baking tray	1438 cm ²	
Top heating element	2300 W	
Bottom heating element	1000 W	

Grill	2300 W
Ring	2400 W
Total rating	2490 W
Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 - 60 Hz
Number of functions	9

Energy efficiency

Product Information and Product Information Sheet*

Supplier's name	IKEA
Model identification	BOVF EFTE 595 BL - Built In Oven - EFTERSMAK
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	31.3 kg

* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.
For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.
For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

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

Energy saving



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

General hints

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

Use metal dishes to improve energy saving.

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

The fan and lamp continue to operate.

Keep food warm

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

Cooking with the lamp off


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


Eco Fan Cooking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.

Environmental concerns

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

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

Store in a dry place indoors.

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

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

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

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

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

Made in Italy

IKEA guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for **5 years** from the original date of purchase of Your appliance at IKEA. The original sales receipt is required as a proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

An IKEA authorized service partner network will provide the service.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This

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

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed service provider will examine the product and decide whether it

is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner will then either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear;
- Deliberate or negligent damage, damage caused by carelessness, failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage; damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions;
- Consumable parts including batteries and lamps;
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings (these parts will only be covered by the guarantee if the service center confirms that they have been caused by production faults).
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by improper installation.
- Damage during the use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional or other use associated with business activities.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- The conditions for the installation of IKEA appliances, except for the cases when installation is required due to repairs or replacement of faulty parts.
- The cost for carrying out the initial installation is not included into the price of the appliance you purchase from IKEA. If an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary. This restriction does not apply to installation carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

Applicability of national laws

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

Area of validity for appliances purchased in Russia

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

- technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;

- safety rules stipulated in Assembly Instructions and User Manual.

IKEA authorized service partner

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

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

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

How to reach us if you need our service



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

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

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

Do you need extra help?

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

The service life of this item is 10 years.

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

Specifics of sales of technically sophisticated household goods, approved by the Decree of the Government of the Russian Federation No. 55 19/01/1998

- Electrical appliances and machines, household gas equipment and other technically sophisticated household goods before supply to salesroom or to the delivery point should undergo pre-sale preparation which includes:

Unpacking of goods, clearing of manufacturing grease, dust, and chips, visual inspection of goods, package check, quality check, availability of the necessary information about the item and its manufacturer, assembly and setup of the device if necessary.

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

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

