

RU

GB

# GRÄNSLÖS



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.

|                |           |
|----------------|-----------|
| <b>РУССКИЙ</b> | <b>4</b>  |
| <b>ENGLISH</b> | <b>37</b> |

## Содержание

|  |    |                                   |    |
|--|----|-----------------------------------|----|
| Сведения по технике безопасности             | 4  | Дополнительные функции            | 20 |
| Указания по безопасности                     | 6  | Полезные советы                   | 21 |
| Установка                                    | 10 | Уход и очистка                    | 23 |
| Описание изделия                             | 11 | Поиск и устранение неисправностей | 27 |
| Перед первым использованием                  | 11 | Технические данные                | 30 |
| Ежедневное использование                     | 12 | Энергоэффективность               | 30 |
| Функции часов                                | 15 | ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ           | 32 |
| Использование дополнительных принадлежностей | 17 | ГАРАНТИЯ ИКЕА                     | 32 |

Право на изменения сохраняется.

### Сведения по технике безопасности

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

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет категорически запрещается находиться рядом с прибором во время его работы.

### **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. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.
- Перед выполнением пиролитической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.

## Указания по безопасности

### Установка



**ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.

- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

### Подключение к электросети



**ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.

- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

## Эксплуатация



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

- 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 тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

## Уход и очистка



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

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стекланянные 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.

## Пиролитическая очистка



Существует опасность возникновения пожара и получения ожогов.

- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
  - какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
  - какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.



- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролизической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролизической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролизическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
  - во время и после каждой пиролизической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролизической очистки.
  - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролизической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролизической очистки в ходе работы программы пиролизической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролизической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролизической очистки, может стать

причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.

- Описанные испарения от всех пиролизических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

### Внутреннее освещение

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



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

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

### Утилизация



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

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите дверцу, чтобы предотвратить риск ее заклинивания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.
- **Упаковочные материалы:** Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными сокращениями,

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

### Сервис

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

## Установка

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

### Сборка

**i** 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 данного прибора входит только сетевой кабель.

### Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

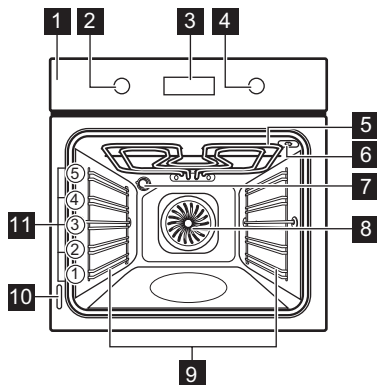
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

| Полная мощность (Вт) | Сечение сетевого кабеля (мм <sup>2</sup> ) |
|----------------------|--|
| максимум 1380        | 3 x 0.75                                   |
| максимум 2300        | 3 x 1                                      |
| максимум 3680        | 3 x 1.5                                    |

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

## Описание изделия

### Общий обзор



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

### Аксессуары

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

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

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

## Перед первым использованием

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

**i** Порядок установки времени суток описан в Главе «Функции часов».

**i** См. Главу «Уход и очистка».



Перед первым использованием прибор и аксессуары следует очистить. Установите аксессуары и съёмные направляющие для полок обратно на место.

### Первая чистка

Извлеките из прибора все аксессуары и съёмные направляющие для противней.

### Предварительный разогрев

Перед первым использованием прибор следует предварительно разогреть.

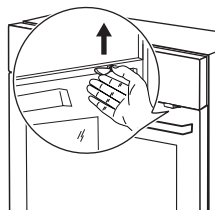
1. Выберите функцию  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите функцию  и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

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

### Использование механического фиксатора «Защита от детей»

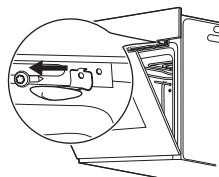
Прибор поставляется с установленным и задействованным замком от детей. Он расположен сразу под панелью управления с правой стороны.

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




Закройте дверцу духового шкафа, не вытягивая замок от детей.

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



После снятия замка от детей закрутите винт обратно в отверстие.

## Ежедневное использование









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

### Включение и выключение прибора

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

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

Режимы нагрева

| Режимы нагрева  |  | Применение  |
|---|--|---|
|    | Положение «Выкл»   | Прибор выключен.  |
|    | Режим принудительной конвекции                             | Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на 3 уровнях. При использовании данной функции понизьте температуру духового шкафа на 20°C – 40°C по сравнению с обычной температурой, которую вы выбираете при приготовлении в традиционном режиме («Верхний + нижний нагрев»).   |
|    | Традиционный режим приготовления (верхний и нижний нагрев) | Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.   |
|    | Большой гриль  | 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.   |
|  | Приготовление хлеба и пиццы                                | Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. При использовании данной функции понизьте температуру духового шкафа на 20°C – 40°C по сравнению с обычной температурой, которую вы выбираете при приготовлении в традиционном режиме («Верхний + нижний нагрев»). |
|  | Размораживание   | Данная функция может использоваться для размораживания замороженных продуктов, таких как овощи и фрукты. Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.  |

| Режимы нагрева |                | Применение  |
|----------------|----------------|---|
|                | Эко конвекция  | Выпекание в формах на одном уровне духового шкафа. Экономия электроэнергии в ходе приготовления. Для достижения желаемого результата приготовления данную функцию необходимо использовать согласно Таблице для приготовления в режиме Эко конвекции (см Главу «Указания и рекомендации»). Более подробные сведения о рекомендуемых настройках находятся в Таблице для приготовления пищи. Данная функция использовалась при определении класса энергоэффективности в соответствии с EN 60350-1. |
|                | Быстрый нагрев | Сокращение времени нагрева.   |
|                | Пиролиз        | Очистка духового шкафа. Высокая температура выжигает остаточные загрязнения. После охлаждения прибора их можно удалить с помощью ткани.   |

### Функция «Быстрый нагрев»

Режим быстрого нагрева позволяет уменьшить время нагрева.

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

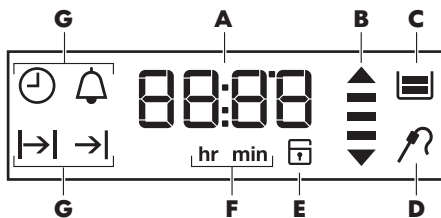
1. Задайте режим быстрого нагрева. См. Таблицу «Режимы духового шкафа».
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

При достижении заданной температуры прибор выдает звуковой сигнал.

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

3. Задайте режим духового шкафа.

### Дисплей




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

**Кнопки**

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

**Индикация нагрева**

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

полоски . Полосками отображается повышение или понижение температуры духового шкафа.

**Функции часов**

**Таблица функций часов**

| Функция часов |                   | Применение   |
|---------------|-------------------|--|
| ⌚             | ВРЕМЯ СУТОК       | Отображение или изменение времени суток. Изменение времени суток возможно только если прибор выключен.   |
| →             | ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ | Установка продолжительности работы прибора. Используется, только если задан режим нагрева.   |
| →             | ОКОНЧАНИЕ         | Установка момента окончания работы прибора. 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 прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.  |
| 00:00         | ТАЙМЕР COUNT UP   | Если никакая иная функция часов не задана, «ТАЙМЕР ПРЯМОГО ОТСЧЕТА» автоматически зафиксировывает продолжительность работы прибора. Отсчет включается, как только духовой шкаф начинает нагреваться. Функцию отсчета времени с начала приготовления невозможно использовать одновременно со следующими режимами духового шкафа: «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ», «ОКОНЧАНИЕ» и термочуп. |

### Установка и изменение текущего времени

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

1. Чтобы установить значение часов, нажмите на **+** или на **-**.
2. Нажмите **↻** для подтверждения и перехода к установке значения минут.

На дисплее отобразится **min** и установленное значение часов. «00» замигает.

3. Для установки минут нажмите на **+** или на **-**.
4. Нажмите **↻** 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» во время приготовления

1. Нажимайте на кнопку **↻** до тех пор, пока не замигает символ **|→|**.
2. Установите значение минут и часов для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» при помощи **+** или **-**. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **↻**.

По истечении заданного времени в течении двух минут подается звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ **|→|** и показание текущего времени. Прибор отключится автоматически.

3. Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.

### Установка функции «ОКОНЧАНИЕ» во время приготовления

1. Нажимайте на кнопку **↻** до тех пор, пока не замигает символ **→|**.
2. Установите значение часов и минут для функции «ОКОНЧАНИЕ» при помощи **+** или **-**. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **↻**.

В заданное время в течении двух минут будет подаваться звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ **→|** и показание текущего времени. Прибор отключится автоматически.

3. Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.

### Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»

1. Нажимайте на кнопку **↻** до тех пор, пока не замигает символ **|→|**.
2. Установите значение минут и часов для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» при помощи **+** или **-**. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **↻**.

На дисплее замигает **→|**.

3. Установите значение часов и минут для функции «ОКОНЧАНИЕ» при помощи **+** или **-**. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **↻**.

Позже прибор автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией «ОКОНЧАНИЕ». В заданное время в течении двух минут будет подаваться звуковой сигнал. На дисплее при этом



будет мигать символ →| и показание текущего времени. Прибор выключается.

4. Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.

### Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на ⏸ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ 🔔 и «00».
2. Для установки таймера воспользуйтесь кнопками + или -. Сначала установите секунды, а затем минуты.  
Если заданное значение времени превышает 60 минут, на дисплее мигает символ hr.

3. Задайте значение часов.
4. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.  
По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.
5. По истечении установленного времени в течении двух минут раздастся звуковой сигнал. На дисплее мигают «00:00» и 🔔. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

### ТАЙМЕР COUNT UP

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

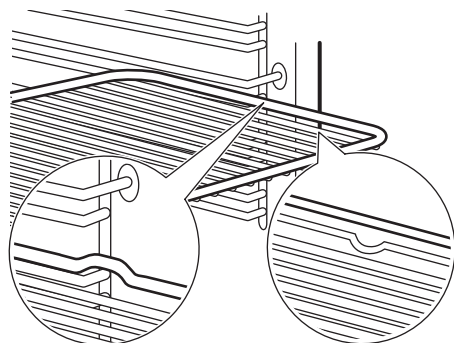
## Использование дополнительных принадлежностей

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

### Установка аксессуаров

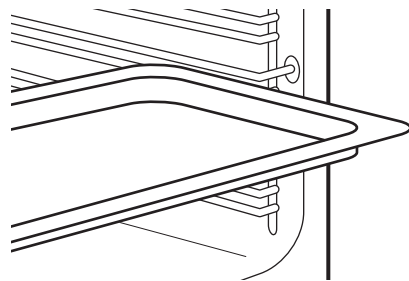
Решетка:

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



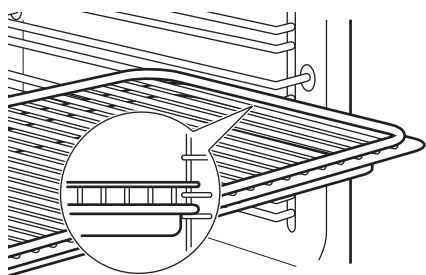
Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками духового шкафа.



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.

### Использование термощупа

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

Необходимо задать два значения температуры:

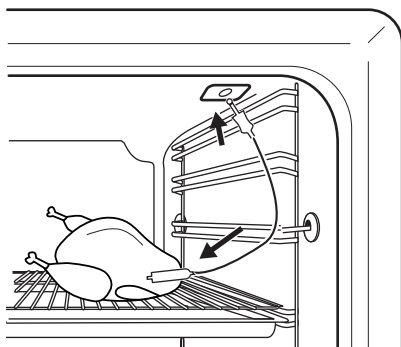
- Температуру духового шкафа.
- Температуру внутри продукта. См. рекомендуемые значения в Таблице.


| Рекомендуемые температуры внутри продукта: |             |
|--|-------------|
| 50°C                                       | С кровью    |
| 60°C                                       | Медиум      |
| 70°C                                       | Прожаренное |


### **!** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ


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


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




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


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

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


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

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


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

 Для режимов «Длительность»  $\rightarrow|$  и «Окончание»  $\rightarrow|$  использование термощупа не предусмотрено.


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

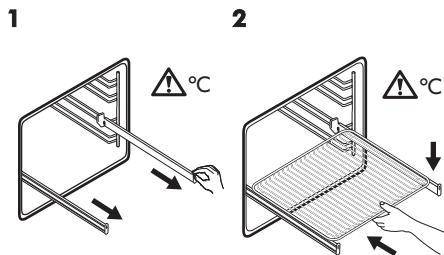
- Нажмите на :
  - четыре раза – на дисплее отобразится заданная температура внутри продукта, которая каждые 10 секунд будет сменяться значением фактической температуры внутри продукта.
  - пять раз – на дисплее отобразится текущая температура духового шкафа, которая каждые 10 секунд будет сменяться значением заданной температуры духового шкафа.
  - шесть раз – на дисплее отобразится заданная температура духового шкафа.
- При помощи ручки термостата задайте нужную температуру.

### Использование телескопических направляющих

 Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.


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




1 Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.

2 Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь прибора.

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



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


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


## Дополнительные функции

### Использование функции «Защита от детей».

Когда установлена функция «Защита от детей», дверца блокируется и 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  и .

Будет выдан звуковой сигнал. На дисплее отобразятся SAFE и .

 Эти символы также появляются на дисплее при работе функции пиролиза.


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

### Автоматическое отключение

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

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

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

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

### Индикация остаточного тепла

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

### Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы

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

### Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву

прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

## Полезные советы

### Общая информация

- Выполняя предварительный разогрев, извлеките решетки и противни из камеры, чтобы максимально оптимизировать ход процесса.
- В приборе предусмотрено пять положений противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. В случае обнаружения внутри духового шкафа влаги подержите дверцу открытой в течение нескольких минут.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время

приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

### Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании эмалированных противней 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.

**Таблица для приготовления**

| Количество (кг) | Продукты      | Описание  | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|-----------------|---------------|---|--------------------|------------------|-------------|
| 1 - 1.5         | Свинина       |    | 2                  | 180              | 90 - 120    |
| 1 - 1.5         | Баранина      |    | 2                  | 175              | 110 - 130   |
| 1               | Говядина      |    | 2                  | 200              | 50 - 70     |
| 1 - 1.5         | Цыпленок      |    | 2                  | 200              | 70 - 85     |
| 1.2             | Кролик        |    | 2                  | 175              | 60 - 80     |
| 1.5             | Утка          |    | 2                  | 220              | 120 - 150   |
| 4               | Индейка       |    | 2                  | 180              | 210 - 240   |
| 1               | Рыба          |    | 2                  | 190              | 45 - 60     |
| -               | Сливовый торт |   | 2                  | 160              | 50 - 60     |
| 1               | Пироги        |  | 2                  | 170              | 80 - 100    |
| -               | Печенье       |  | 2 и 4              | 140 - 150        | 35 - 40     |
| 2               | Лазанья       |  | 2                  | 180 - 190        | 25 - 40     |
| 1               | Белый хлеб    |  | 1                  | 190              | 60 - 70     |
| 1               | Пицца         |  | 1                  | 190 - 210        | 10 - 20     |

**Таблица для приготовления в режиме Эко конвекции**

 Не открывайте дверцу прибора во время приготовления, если в этом нет необходимости.

| Продукты               | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Картофельная запеканка | 180 - 200        | 60 - 75     | 2                  |
| Мусака                 | 150 - 170        | 60 - 75     | 2                  |
| Лазанья                | 170 - 190        | 55 - 70     | 2                  |
| Яблочный пирог         | 150 - 160        | 45 - 60     | 2                  |
| Белый хлеб             | 180 - 190        | 45 - 55     | 2                  |

## Уход и очистка

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

### Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть 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.

### Модели из нержавеющей стали или алюминия

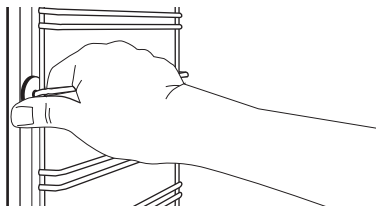
- **i** Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

### Снятие направляющих для противней, а также снятие

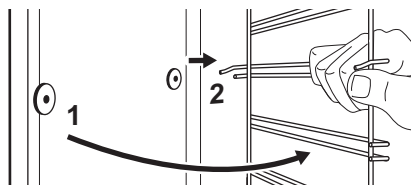
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней, а также извлеките .

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в

сторону, противоположную боковой стенке.



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



Установка направляющих производится в обратном порядке.

- i** Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

### Пир.чистка

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


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

- i** Не запускайте функцию пиролизической чистки при неплотно закрытой дверце.

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не используйте варочную панель одновременно с выполнением функции пиролизической чистки. Это может привести к повреждению прибора.

1. Удалите наихудшие загрязнения вручную.
  2. Очистите внутреннюю сторону дверцы горячей водой чтобы избежать пригорания остатков пищи при нагревании воздуха до высокой температуры.
  3. Установите режим «Пир.чистка». См. раздел «Режимы духового шкафа».
  4. Когда на дисплее отобразится «P1», нажмите на кнопку **⏸** для запуска процедуры. Чтобы отложить запуск процесса очистки, выберите функцию «Окончание». Во время работы функции «Пир.чистка» лампа освещения духового шкафа отключена.
- i** Продолжительность процедуры: 1 час 30 мин.



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



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

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

**Напоминание о чистке**

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

**i Напоминание о чистке гаснет:**

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

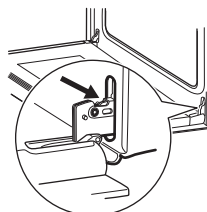
**Очистка дверцы духового шкафа**

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

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

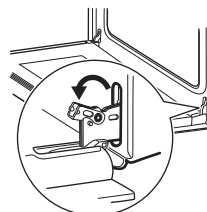
**! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1



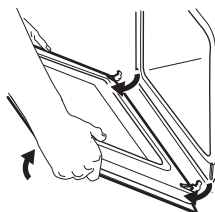
Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.

2



Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.

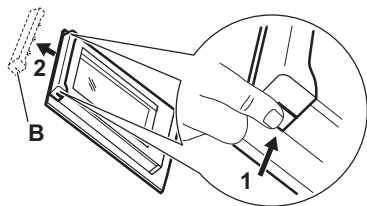
3



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

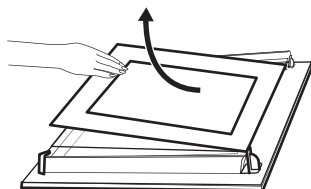
Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.

Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед

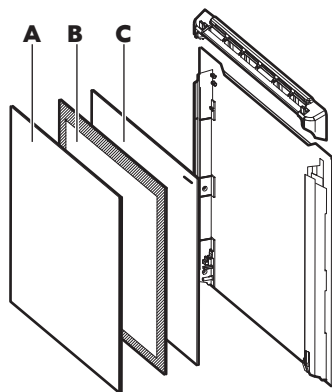
Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной. Начинайте с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



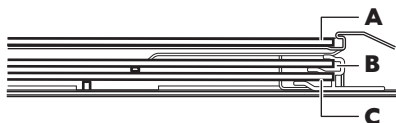
Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

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

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



Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



### Замена лампы

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

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

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

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

| Неисправность   | Возможная причина   | Решение   |
|---|---|---|
| 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.  | Дверца не закрыта как следует.  | Полностью закройте дверцу.  |
| Духовой шкаф не нагревается.  | Сработал предохранитель.  | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Лампа не горит.   | Лампа перегорела.   | Замените лампу освещения.   |
| 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 «С2».                                       | Вы намереваетесь включить функцию пиролизической очистки или размораживания, но не извлекли штекер термощупа из его гнезда. | Извлеките штекер термощупа из его гнезда.   |
| На дисплее отображается код «С3».                                       | Функция очистки не работает. Дверца духового шкафа была закрыта не полностью, или неисправна электронная блокировка дверцы. | Полностью закройте дверцу.  |

| Неисправность  | Возможная причина  | Решение   |
|--|--|---|
| На дисплее отображается код «F102».                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Дверца была закрыта не полностью.</li> <li>• Неисправна блокировка дверцы.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Полностью закройте дверцу.</li> <li>• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите.</li> <li>• Если на дисплее снова отобразится код «F102», обратитесь в сервисный центр.</li> </ul> |
| На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице. | Имел место сбой электроники.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите.</li> <li>• Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>                                      |

**Информация для обращения в сервис-центр**

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

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

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

## Технические данные

### Технические данные

|                                  |                             |                            |
|----------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Размеры (внутренние)             | Ширина<br>Высота<br>Глубина | 480 мм<br>361 мм<br>416 мм |
| Площадь глубокого противня       | 1438 см <sup>2</sup>        |                            |
| Верхний нагревательный элемент   | 2300 Вт                     |                            |
| Нижний нагревательный элемент    | 1000 Вт                     |                            |
| Гриль                            | 2300 Вт                     |                            |
| Кольцевой нагревательный элемент | 2400 Вт                     |                            |
| Полная мощность                  | 3480 Вт                     |                            |
| Напряжение                       | 220 - 240 В                 |                            |
| Частота                          | 50 - 60 Гц                  |                            |
| Количество режимов               | 9                           |                            |

## Энергоэффективность

### Сведения об изделии согласно EU 66/2014

|   |  |
|---|--|
| Идентификатор модели  | GRÄNSLÖS 703.526.35<br>GRÄNSLÖS 603.526.31 |
| Индекс энергоэффективности  | 81.2                                       |
| Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в обычном режиме                           | 0.93 кВт·ч/цикл                            |
| Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в режиме принудительной циркуляции воздуха | 0.69 кВт·ч/цикл                            |
| Число камер   | 1  |
| Источник нагрева  | Электричество                              |
| Объем   | 72 л                                       |
| Тип духового шкафа  | Встраиваемый духовой шкаф                  |

|     |                        |         |
|-----|------------------------|---------|
| Вес | GRÄNSLÖS<br>703.526.35 | 35.4 кг |
|     | GRÄNSLÖS<br>603.526.31 | 36.4 кг |

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

**Экономия электроэнергии**

- i** Данный духовой шкаф оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

**Общие рекомендации**

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергоэффективности 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.


**Эко конвекция**


Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. В ходе работы температура в камере духового шкафа может отличаться от температуры, выводимой на дисплей во время цикла

приготовления, а время приготовления может отличаться от времени приготовления при выборе других программ.

При использовании функции «Эко конвекция» 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.

нный прибор разработан, изготовлен, продан в соответствии с нормами технических регламентов таможенного союза и локальными нормативно-правовыми документами.

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

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

Произведено для ИКЕА

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

Класс энергопотребления: А

## ГАРАНТИЯ ИКЕА

Срок действия гарантии ИКЕА



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

### **На какую бытовую технику не распространяется данная гарантия?**

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

### **Кем выполняется техобслуживание?**

Техобслуживание выполняется сервисным центром, авторизованным компанией IKEA.

### **Что покрывает данная гарантия?**

Данная гарантия покрывает неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов, проявившимися после его покупки в магазине IKEA. Данная гарантия относится только к случаям бытового использования изделия. Все исключения указаны в пункте «Что не покрывает данная гарантия?». В рамках гарантии предусматривается возмещение затрат, связанных с устранением неисправностей, например затраты на ремонт, запасные части, выполнение работ и дорожные расходы – при условии, что доступ к технике в целях ремонта не затруднен и не вызывает существенных расходов и что неисправность вызвана дефектами конструкции или материалов, покрываемыми гарантией. При данных условиях применимы нормы ЕС (№

99/44/EG) и соответствующие местные правила и предписания. Замененные запчасти переходят в собственность компании IKEA.

### **Что IKEA делает, чтобы устранить неисправность?**

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

### **Что не покрывает данная гарантия?**

- Естественный износ;
- Умышленные повреждения или повреждения вследствие небрежного обращения, обусловленные невнимательностью, несоблюдением инструкций по эксплуатации, неправильной установкой или подключением к электрической сети с напряжением, не соответствующим техническим требованиям прибора; повреждения, вызванные химическими или электрохимическими реакциями; повреждения, обусловленные ржавчиной, коррозией или воздействием воды, в том числе, но не ограничиваясь этим, повреждения, вызванные повышенной жесткостью воды, подаваемой в сети водоснабжения; повреждения, вызванные аномальными условиями окружающей среды;
- Расходные материалы и запчасти, в том числе батареи и лампочки;
- Повреждения нефункциональных и декоративных деталей, не влияющих на нормальную работу устройства, в том числе любые царапины или возможное различие в цвете.

- Случайные повреждения, вызванные присутствием инородных предметов и/или веществ, а также чисткой или устранением засоров в фильтрах, системах слива или дозаторах моющих средств.
  - Повреждения следующих деталей: стеклокерамики, аксессуаров, корзин для посуды и столовых приборов, подающих и сливных труб, уплотнителей, ламп и плафонов для ламп, экранов, ручек, корпуса и частей корпуса (эти детали попадают под действие гарантии, только если сервисный центр представит заключение, что причиной повреждений был производственный брак).
  - Случаев, если дефекты не были обнаружены специалистом во время визита.
  - На ремонт, выполненный неуполномоченными обслуживающими организациями либо неавторизованными сервис-партнерами, а так же с использованием неоригинальных запасных частей.
  - На ремонт вследствие неправильной установки.
  - На повреждения, возникшие при небытовом использовании товара, например использующиеся в профессиональных целях или иных целях, связанных с предпринимательской деятельностью.
  - Повреждения, возникшие при перевозке товара. Если покупатель самостоятельно осуществляет транспортировку товара домой или по другому адресу, ИКЕА не несет ответственности за повреждения, возникшие при перевозке. Тем не менее, если услуга доставки была заказана покупателем в ИКЕА, все повреждения, возникшие при перевозке товара, покрывается данной гарантией.
  - Условия выполнения установки бытовой техники ИКЕА, за исключением случаев, когда необходимость установки вызвана ремонтом или заменой неисправных частей. При покупке бытовой техники в ИКЕА услуга первоначальной установки не включена в стоимость товара. Если уполномоченные ИКЕА обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры осуществляют ремонт или замену бытового прибора в соответствии с условиями данной гарантии, уполномоченные обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры обязуются при необходимости выполнить повторную установку отремонтированного бытового прибора или бытового прибора, заменяющего неисправный.
- Данные ограничения не распространяются, если установка была произведена квалифицированным специалистом, с использованием оригинальных запасных частей для адаптации бытовой техники к требованиям технической безопасности другой страны ЕС.
- Применимость законодательства конкретной страны**
- Гарантия, предоставляемая ИКЕА, полностью покрывает или даже превышает все требования местного законодательства, которые могут отличаться в разных странах.
- Зона действия**
- Если изделие было куплено в одной стране ЕС и перевезено в другую страну ЕС, гарантийное обслуживание будет производиться на условиях, действующих во второй стране. Обязательства по гарантийному обслуживанию остаются в силе только, если:

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

### **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:

- Для техники, купленной в России: Данные ограничения не распространяются, если установка была произведена квалифицированным специалистом, с использованием оригинальных запасных частей для адаптации бытовой техники к требованиям технической безопасности Таможенного Союза.

### **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
  - подключение 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.

### **i ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК!**

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

Согласно п. 5 ст. 18 ЗоЗПП "5. Отсутствие у потребителя кассового или товарного чека либо иного документа, удостоверяющих факт и условия покупки товара, не является основанием для отказа в удовлетворении его требований. Данный пункт инструкции должен носить рекомендательный характер.

**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.**

## Contents

|                       |    |                        |    |
|-----------------------|----|------------------------|----|
| Safety information    | 37 | Additional functions   | 50 |
| Safety instructions   | 39 | Hints and tips         | 51 |
| Installation          | 41 | Care and cleaning      | 53 |
| Product description   | 42 | Troubleshooting        | 56 |
| Before first use      | 43 | Technical data         | 58 |
| Daily use             | 43 | Energy efficiency      | 59 |
| Clock functions       | 46 | ENVIRONMENTAL CONCERNS | 60 |
| Using the accessories | 48 | IKEA GUARANTEE         | 60 |

Subject to change without notice.

## Safety information

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

## Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.


- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

## 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. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use 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.
- Excessive spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.


## Safety instructions

### Installation

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

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.


### Electrical connection

 **Warning!** Risk of fire and electrical shock.

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

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

### Use

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

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.

- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

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

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the

appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

### 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.

### Pyrolytic cleaning

**i** Risk of fire and burns.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:
  - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - any removable objects (including shelves, side rails etc. provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation.



The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.

- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
  - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
  - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
  - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.


### Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

 **Warning!** Risk of electrical shock.

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

### 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 environmentally-friendly and 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.

### Service

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

## 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.

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

This appliance 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

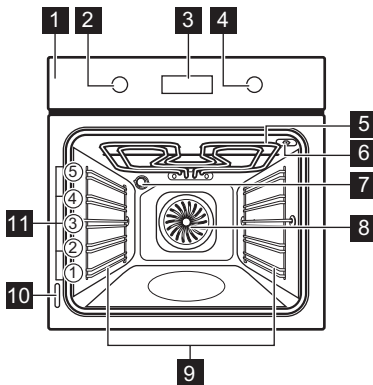
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

| Total power (W) | Section of the cable (mm <sup>2</sup> ) |
|-----------------|---|
| 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 oven functions
- 3** Electronic programmer
- 4** Knob for the temperature
- 5** Grill
- 6** Socket for the core temperature sensor
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Shelf support, removable
- 10** Rating plate
- 11** Shelf positions

**Accessories**

- **Wire shelf** x 2  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1  
For cakes and biscuits.

- **Grill- / Roasting pan** x 1  
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Core temperature sensor** x 1  
To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners** x 2 sets

For shelves and trays.

## Before first use

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

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

### Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.



**i** Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance and the accessories before first use.

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

### Preheating

Preheat the empty appliance before first use.

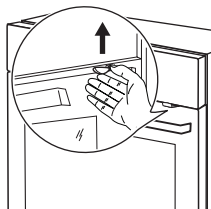
1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function  and set the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

### Using the Mechanical child lock

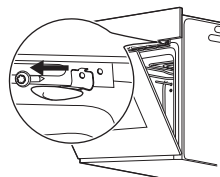
The appliance has the child lock installed and activated. It is below the control panel on the right side.

To open the oven door with the child lock installed, pull the child lock handle up as shown in the picture.



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.

## Daily use

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









### Activating and deactivating the appliance




1. Turn the knob for the oven functions clockwise to an oven function.

2. Turn the knob for the temperature to set the temperature.  
The display shows the set temperature.

3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions to the off position.


**Oven functions**

| Oven function   |                                    | Application  |
|---|------------------------------------|--|
|    | Off position                       | The appliance is off.  |
|    | Forced Air Cooking                 | To bake on up to 3 shelf positions at the same time and to dry food. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for cooking with the function 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.   |
|    | 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. Also to make gratins and to brown.  |
|   | Bread and Pizza Baking             | To bake food on 1 shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for cooking with the function Conventional (Top and Bottom Heat). |
|  | Defrost                            | This function can be used for defrosting frozen foods, such as vegetables and fruits. The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.   |

| Oven function   |                 | Application  |
|---|-----------------|--|
|  | Eco Fan Cooking | To prepare baked goods in tin on one shelf position. To save energy during cooking. This function must be used in accordance with the Eco Fan Cooking Table in the Hints and Tips chapter in order to achieve the desired cooking result. To get more information about the recommended settings, refer to the cooking table. This function was used to define the energy efficiency class acc. to EN 60350-1. |
|  | Fast Heat Up    | To decrease the heat-up time.  |
|  | Pyrolysis       | To clean the oven. The high temperature burns off the residual dirt. You can then remove it with a cloth when the appliance is cold.   |


### Fast heat up function

The fast heat up function decreases the heat up time.

 Do not put food in the oven when the Fast heat up function operates.

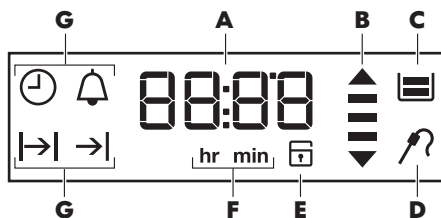
1. Set the fast heat up function. Refer to the Oven functions table.
2. Turn the knob for the temperature to set the temperature.

An acoustic signal sounds when the appliance is at the set temperature.

 The fast heat up function does not deactivate after the acoustic signal. You must deactivate the function manually.

3. Set an oven function.



### Display




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

### Buttons

| Button | Function | Description      |
|--------|----------|------------------|
| —      | MINUS    | To set the time. |

| Button  | Function | Description              |
|---|----------|--------------------------|
|  | CLOCK    | To set a clock function. |
|  | PLUS     | To set the time.         |






### Heat-up indicator

When you activate an oven function, the bars in the display  come on one by one.

The bars show that the oven temperature increases or 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 appliance is off.  |
|  | DURATION       | To set how long the appliance operates. Use only when an oven function is set.   |
|  | END            | To set when the appliance deactivates. Use only when an oven 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 appliance. You can set the MINUTE MINDER at any time, also if the appliance is off.   |
| <b>00:00</b>  | COUNT UP TIMER | If you do not set any other clock function the COUNT UP TIMER automatically monitor how long the appliance operates.<br>The counting starts immediately when the oven starts to heat.<br>The Count Up Timer cannot be used with the functions: DURATION, END, core temperature sensor. |

### Setting and changing the time


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

1. Press  or  to set the hours.



2. Press  to confirm and switch to set the minutes.

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






3. Press  or  to set the current minutes.


- Press  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 during cooking function


- Press  again and again until  starts to flash.
- Press  or  to set the minutes and then the hours for DURATION time.  
Press  to confirm.

When the time ends an acoustic signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The appliance deactivates automatically.

- Press any button or open the oven door to stop the acoustic signal.



### Setting the END function during cooking function




- Press  again and again until  starts to flash.
- Press  or  to set the hours and then the minutes for END time. Press  to confirm.


At the set time an acoustic signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The appliance deactivates automatically.




- Press any button or open the oven door to stop the acoustic signal.


### Setting the TIME DELAY function

- Press  again and again until  starts to flash.

- Press  or  to set the minutes and then the hours for DURATION time.  
Press  to confirm.






The display shows flashing .

- Press  or  to set the hours and then the minutes for END time. Press  to confirm.


Appliance turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops at the set END time. At the set time an acoustic signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The appliance deactivates.

- Press any button or open the oven door to stop the acoustic signal.

### Setting the MINUTE MINDER

- Press  again and again until  and "00" flash in the display.
- Press  or  to set the MINUTE MINDER.  
First you set the seconds, then the minutes.  
When the time you set is longer than 60 minutes, **hr** flash in the display.
- Set the hours.
- The MINUTE MINDER starts automatically after 5 seconds.  
After 90% of the set time, an acoustic signal sounds.
- When the set time ends, an acoustic signal sounds for 2 minutes. "00:00" and  flash in the display. Press any button to stop the acoustic signal.

### COUNT UP TIMER

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

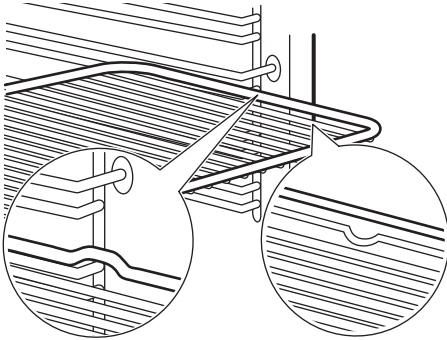
**Using the accessories**

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

**Inserting the accessories**

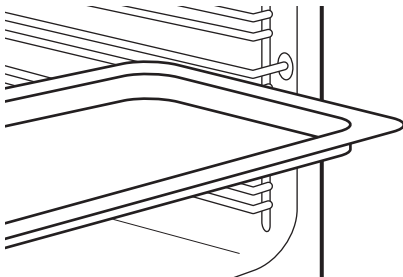
Wire shelf:

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



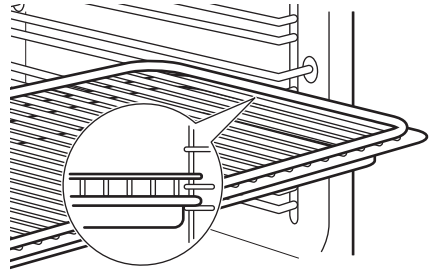
Baking tray / Deep pan:

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



Wire shelf and baking tray / deep pan together:

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



**i** 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.

**Using the core temperature sensor**

The core temperature sensor measures the core temperature of the meat. When the meat is at the set temperature, the appliance deactivates.

There are two temperatures to be set:

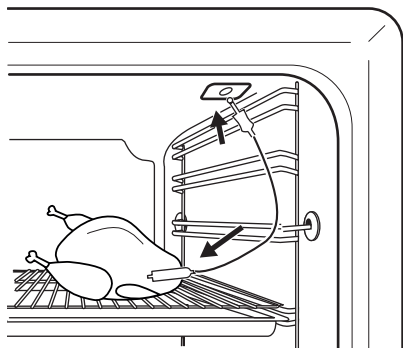
- the oven temperature.
- the core temperature. Refer to the values in the table.


| Recommended core temperatures |           |
|-------------------------------|-----------|
| 50 °C                         | Rare      |
| 60 °C                         | Medium    |
| 70 °C                         | Well done |


**⚠ Caution!** Only use the core temperature sensor supplied with the appliance, or genuine replacement parts.




1. Set the oven function and the oven temperature.
2. Put the point of the core temperature sensor into the centre of the meat.
3. Put the plug of the core temperature sensor into the socket on the top of the cavity.




Make sure that the core temperature sensor stays in the meat and in the socket during the cooking. When you use the core temperature sensor for the first time, the default core temperature is 60 °C. While  flashes, you can use the knob for the temperature to change the default core temperature.

The display shows the symbol of the core temperature sensor  and the default core temperature.


4. Press  to save the new core temperature, or wait 10 seconds for the setting to be saved automatically.




The new default core temperature is displayed during the next use of the core temperature sensor.

When the meat is at the set core temperature, the symbol for the core temperature sensor  and the default core temperature flash. An acoustic signal sounds for two minutes. The appliance deactivates automatically.


5. Press any button or open the oven door to stop the acoustic signal.

6. Remove the plug of the core temperature sensor from the socket. Remove the meat from the appliance.


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

 The Duration  and End  do not operate with the core temperature sensor.


**You can change the core temperature at any time during the cooking:**

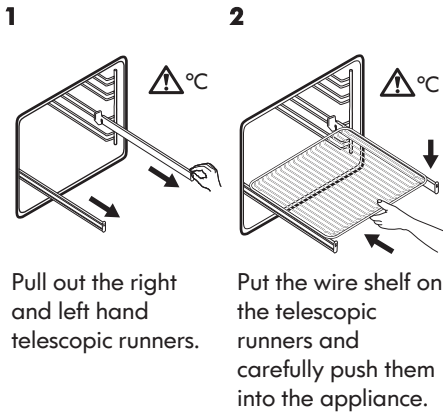
1. Press :
  - four times - the display shows the set core temperature which changes every 10 seconds to the current core temperature.
  - five times - the display shows the current oven temperature which changes every 10 seconds to the set oven temperature.
  - six times - the display shows the set oven temperature.
2. Use the knob for the temperature to change the temperature.

### Using the telescopic runners

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

With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

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



1 Pull out the right and left hand telescopic runners.

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

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

**i** You can also use the telescopic runners with the trays or pans supplied with the appliance.

**⚠ Warning!** Refer to "Product description" chapter.

## Additional functions

### Using the Child Lock

When the Child Lock is on, the door is locked and the oven cannot be turned on accidentally.

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

The signal sounds. **SAFE** and appear on the display.

**i** The symbols appear on the display also when Pyrolysis function operates.

To turn off the Child Lock, repeat step 2.

### Automatic switch-off

For safety reasons the appliance deactivates automatically after some time if an oven function operates and you do not change any settings.

| Temperature (°C) | Switch-off time (h) |
|------------------|---------------------|
| 30 - 115         | 12.5                |
| 120 - 195        | 8.5                 |

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

After an automatic switch-off, deactivate the appliance fully. Then you can activate it again.

**i** The Automatic switch-off does not work with the functions: core temperature sensor, Duration, End.

### Residual heat indicator

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat indicator if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the knob for the temperature left or right to show the oven temperature.

### Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you

deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

### Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous

overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

## Hints and tips

### General information

- Whenever preheating, remove the wire shelves and trays from the cavity to have the fastest performance.
- The appliance has five shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance 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 appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. If you notice moisture inside of the oven, keep the door open for a couple of minutes.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

### 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.

## Cooking table

| Quantity (kg) | Food        | Function  | Shelf position | Temperature (°C) | Time (min) |
|---------------|-------------|---|----------------|------------------|------------|
| 1 - 1.5       | Pork        |    | 2              | 180              | 90 - 120   |
| 1 - 1.5       | Lamb        |    | 2              | 175              | 110 - 130  |
| 1             | Beef        |    | 2              | 200              | 50 - 70    |
| 1 - 1.5       | Chicken     |    | 2              | 200              | 70 - 85    |
| 1.2           | Rabbit      |    | 2              | 175              | 60 - 80    |
| 1.5           | Duck        |    | 2              | 220              | 120 - 150  |
| 4             | Turkey      |    | 2              | 180              | 210 - 240  |
| 1             | Fish        |    | 2              | 190              | 45 - 60    |
| -             | Plum cake   |    | 2              | 160              | 50 - 60    |
| 1             | Pies        |    | 2              | 170              | 80 - 100   |
| -             | Biscuits    |    | 2 and 4        | 140 - 150        | 35 - 40    |
| 2             | Lasagne     |    | 2              | 180 - 190        | 25 - 40    |
| 1             | White Bread |    | 1              | 190              | 60 - 70    |
| 1             | Pizza       |  | 1              | 190 - 210        | 10 - 20    |

## Eco Fan Cooking Table

-  During cooking, open the appliance door only when necessary.

| Food          | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|---------------|------------------|------------|----------------|
| Potato gratin | 180 - 200        | 60 - 75    | 2              |
| Moussaka      | 150 - 170        | 60 - 75    | 2              |

| Food        | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|-------------|------------------|------------|----------------|
| Lasagne     | 170 - 190        | 55 - 70    | 2              |
| Apple cake  | 150 - 160        | 45 - 60    | 2              |
| White bread | 180 - 190        | 45 - 55    | 2              |

## Care and cleaning

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

### Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- 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.

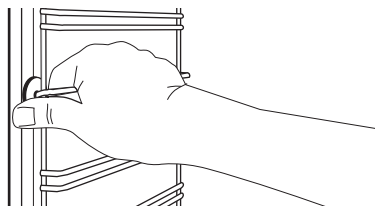
### Stainless steel or aluminium appliances

- i** 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.

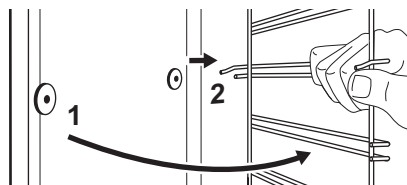
### Removing the shelf supports

To clean the oven, 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 shelf supports in the opposite sequence.

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


## Pyrolysis

**⚠ Caution!** Remove all accessories and removable shelf supports. Do not let the removable shelf supports stay in the appliance during the cleaning procedure. There is a risk of damage.


**⚠ Warning!** The appliance becomes very hot. There is a risk of burns.

**i** Do not start the Pyrolysis if you did not fully close the oven door.

**⚠ Caution!** Do not use the hob at the same time as the Pyrolysis function. It can cause damage to the appliance.

1. Remove the worst dirt manually.
2. Clean the inner side of the door with hot water, so that the residues do not burn from the hot air.
3. Set the Pyrolysis function. Refer to "Oven functions".
4. When the display shows P1, press  to start the procedure.  
You can use the End function to delay the start of the cleaning procedure. During the Pyrolysis the oven lamp is off.

**i** Time of the procedure: 1 h 30 min.

**i** Do not open the door before the procedure completes. This will abort the procedure. To prevent risk of burns when the oven reaches a certain temperature the door automatically locks. The display shows the symbol . When the oven cools down, the door automatically unlocks.



**i** To stop Pyrolysis before it is completed, turn the knob for the oven functions to the off position.

When Pyrolysis is completed, the display shows the time of day. The oven door stays locked. When the appliance is cool again, an acoustic signal sounds and the door unlocks.

## Cleaning reminder

To remind you that the Pyrolysis is necessary, PYR flashes in the display for 10 seconds after each activation and deactivation of the appliance.

**i** **The cleaning reminder goes out:**

- after the end of the Pyrolysis function.
- if you press  and  at the same time while PYR flashes in the display.

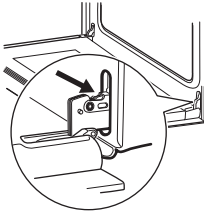
## Cleaning the oven door

The oven door has four glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

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

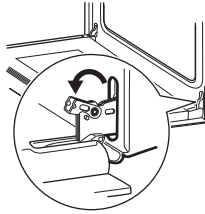
**⚠ Caution!** Do not use the appliance without the glass panels.

1



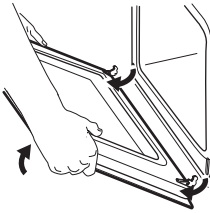
Open the door fully and hold the two door hinges.

2



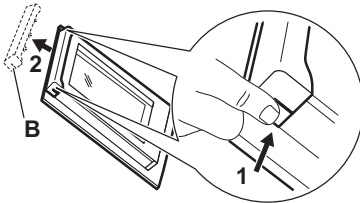
Lift and turn the levers on the two hinges.

3



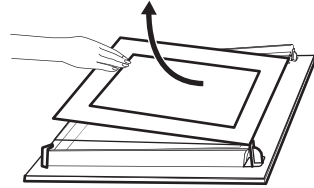
Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat. Put the door on a soft cloth on a stable surface.

Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



Pull the door trim to the front to remove it

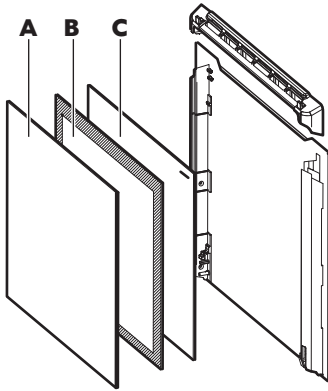
Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



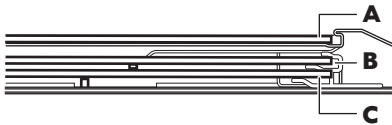
Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you put the glass panels (A, B and C) back in the correct sequence. The middle panel (B) has a decorative frame. 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 (B) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



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 appliance. 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. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate 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".         |



| <b>Problem</b>   | <b>Possible cause</b>   | <b>Remedy</b>  |
|--|---|--|
| The oven does not heat up.   | The Child Lock is on.   | Refer to "Using the Child Lock".   |
| The oven does not heat up.   | The door is not closed correctly.   | Fully close the door.  |
| The oven does not heat up.   | The fuse is blown.  | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.  |
| The lamp does not operate.   | The lamp is defective.  | Replace the lamp.  |
| Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven. | You left the dish in the oven for too long.   | Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.  |
| The display shows "C2".  | You want to start the Pyrolysis or Defrost function, but you did not remove the core temperature sensor plug from the socket. | Remove the core temperature sensor plug from the socket.   |
| The display shows "C3".  | The cleaning function does not operate. You did not fully close the door, or the door lock is defective.                      | Fully close the door.  |
| The display shows "F102".  | <ul style="list-style-type: none"> <li>You did not fully close the door.</li> <li>The door lock is defective.</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fully close the door.</li> <li>Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again.</li> <li>If the display shows "F102" again, contact the service centre.</li> </ul> |
| The display shows an error code that is not in this table.               | There is an electrical fault.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again.</li> <li>If the display shows the error code again, contact an Authorised Service Centre.</li> </ul>              |

**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 appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

| <b>We recommend that you write the data here:</b> |       |
|---|-------|
| Model (MOD.)                                      | ..... |
| Product number (PNC)                              | ..... |
| Serial number (S.N.)                              | ..... |

**Technical data**

**Technical data**

|                        |                          |                            |
|------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Dimensions (internal)  | Width<br>Height<br>Depth | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Area of baking tray    | 1438 cm <sup>2</sup>     |                            |
| Top heating element    | 2300 W                   |                            |
| Bottom heating element | 1000 W                   |                            |
| Grill                  | 2300 W                   |                            |
| Ring                   | 2400 W                   |                            |
| Total rating           | 3480 W                   |                            |
| Voltage                | 220 - 240 V              |                            |
| Frequency              | 50 - 60 Hz               |                            |
| Number of functions    | 9                        |                            |


## Energy efficiency

### Product information according to EU 66/2014

|  |  |         |
|--|--|---------|
| Model identification                                       | GRÄNSLÖS 703.526.35<br>GRÄNSLÖS 603.526.31 |         |
| Energy Efficiency Index                                    | 81.2                                       |         |
| 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   | GRÄNSLÖS<br>703.526.35                     | 35.4 kg |
|  | GRÄNSLÖS<br>603.526.31                     | 36.4 kg |

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 appliance 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.


**Eco Fan Cooking**

Function designed to save energy during cooking. It operates in such a way that the temperature in the oven cavity may differ from the temperature indicated on the display during a cooking cycle and cooking times may be different from the cooking times in other programmes.

When you use Eco Fan Cooking, 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.

**IKEA GUARANTEE****How long is the IKEA guarantee valid?**

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance,

**Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?**

The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007

**Who will execute the service?**

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

**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. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and 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, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, 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 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. Unless such damages can be proved to 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 installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- 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.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, 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 do not apply to fault-free work 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.

### **How country law applies**

The IKEA guarantee gives You specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation

### **Area of validity**

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the

guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information;

### The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

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 since they have to be executed by an authorized service engineer.
3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual section of this booklet before contacting us.

### 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 contacts and relative national phone numbers.

**i** In order to provide You with a quicker service, we recommend that You use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance You need an assistance for. Before calling us, assure that You have to hand the IKEA article number (8 digit code) for the appliance of which you need our assistance.

**i** **SAVE THE SALES RECEIPT!** It is Your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

### Do You need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances, please contact our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

| 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<br>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<br>lør. 09.00 - 16.00<br>1 søndag pr. måned, normalt første<br>søndag i måneden |
| Deutschland               | +49 1806 33 45 32*  | * 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-<br>netz max. 0,60 €/Verbindung<br>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<br>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<br>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<br>Pntk.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45                            |
| Magyarország              | 061 998 0549  | Belföldi díjszabás  | Hétköznap 8 és 10 óra között  |
| Nederland                 | 0900 235 45 32 en/of<br>0900 BEL IKEA   | 15 cent/min., starttarief 4,54 cent<br>en gebruikelijke belkosten                         | ma - vr 08.00 - 20.00,<br>zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)   |
| Norge                     | 815 22052   | Takst innland   | 8 til 20 ukedager   |
| Österreich                | 0810 300486   | max. 10 Cent/min.   | Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr  |
| Polska                    | 801 400 711   | Stawka wg taryfy krajowej   | Od 8 do 20 w dni robocze  |
| Portugal                  | 211557985   | Chamada Nacional  | 9 às 21. Dias de Semana<br>*excepto feriados  |
| România                   | 021 211 08 88   | Tarif apel național   | 8 - 20 în zilele lucrătoare   |
| Россия                    | 8 495 6662929   | Действующие телефонные<br>тарифы  | с 8 до 20 по рабочим дням<br>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<br>alle chiamate nazionali  | dalle 8 alle 20 nei giorni feriali  |
| Slovensko                 | (02) 3300 2554  | Cena vnútroštátneho hovoru  | 8 až 20 v pracovných dňoch  |
| Suomi                     | 030 6005203   | Lankapuhelinverkosta<br>0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min<br>Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min | arkipäivisin 8.00 - 20.00   |
| Sverige                   | 0775 700 500  | lokalsamtal (lokal taxa)  | mån-fre 8.30 - 20.00<br>lör-sön 9.30 - 18.00  |
| Türkiye                   | 212 244 0769  | Ulusal arama ücreti   | Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar  |
| Україна                   | 044 586 2078  | Міжміські 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<br>(ако позивате изван Србије)<br>011 7 555 444<br>(ако позивате из Србије) | Цена позива у националном<br>саобраћају   | Понедељак – субота: 09 – 20<br>Недеља: 09 – 18  |
| Eesti, Latvija, Slovenija |   | www.ikea.com  |   |

