

RU

GB

SMAKSAK



Design and Quality
IKEA of Sweden



РУССКИЙ

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



ENGLISH

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

РУССКИЙ	4
ENGLISH	39

Содержание

Сведения по технике безопасности	4	Дополнительные функции	21
Указания по безопасности	8	Полезные советы	22
Установка	11	Уход и очистка	31
Описание прибора	12	Поиск и устранение неисправностей	32
Панель управления	13	Технические данные	34
Перед первым использованием	13	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	35
Ежедневное использование	14	ГАРАНТИЯ ИКЕА	35
Функции часов	17		
Использование дополнительных принадлежностей	20		

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

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

Общие правила техники безопасности

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

- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать её поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.
- Не включайте прибор, если его внутренняя камера пуста. Металлические детали внутри камеры могут вызывать искрение.
- Если дверца или дверное уплотнение повреждено, прибором пользоваться нельзя, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом.
- Все операции по обслуживанию и ремонту прибора, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- Использование металлических контейнеров для продуктов и напитков во время работы микроволновой обработки не допускается. Данное требование не применимо к случаям, когда производитель четко задает размеры и форму металлических контейнеров, пригодных для микроволновой обработки.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.

- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Высушивание продуктов, сушка одежды, разогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной одежды и т.п. несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
- При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку сетевого шнура из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.
- Разогревание в микроволновой печи напитков может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева при помощи СВЧ.
- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него какие бы то ни было остатки продуктов.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и даже привести к несчастному случаю.

Указания по безопасности

Установка

⚠ ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке прибора (см. главу "Установка").
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	444 (460) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	455 мм
Высота задней стороны прибора	440 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм

Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	882 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	3.5x25 мм

Транспортировка и хранение

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

Подключение к электросети

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными,

соответствуют характеристикам электросети.

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

между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Эксплуатация



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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для 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.
- Не используйте режим микроволновой печи для предварительного нагрева духового шкафа.

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

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

Уход и очистка

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

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл.
- Стекланные панели могут разбиться.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не забудьте вытереть после каждого использования внутреннюю камеру и дверцу. Производимый в ходе работы прибора пар конденсируется на стенках внутренней камеры, что может вызвать коррозию.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Жир и остатки продуктов в приборе могут привести к возгоранию и электроискрению во время работы функции микроволновой обработки.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не извлекайте кнопки из прибора.

Использование стеклянной посуды

Отсутствие должной аккуратности в обращении со стеклянной посудой может привести к появлению сколов, трещин, серьезных царапин; посуда также может разбиться.

- Не проливайте на стеклянную посуду холодную воду или другие жидкости, поскольку резкое изменение температуры может привести к ее разрушению. Битое стекло трудно обнаружить; оно также может отличаться исключительной остротой.
- Не ставьте горячую стеклянную посуду на влажные или холодные поверхности, непосредственно на столешницу или на металлические поверхности или в кухонную раковину; также не следует брать за горячую стеклянную посуду мокрой тряпкой.

- Не используйте и не пытайтесь склеить стеклянную посуду со сколами, трещинами или серьезными царапинами.
- Не допускайте падения и резкого опускания стеклянной посуды на твердые предметы, а также не стучите по ней кухонными принадлежностями.
- Не нагревайте пустую или почти пустую стеклянную посуду в микроволновой печи и не допускайте перегрева в стеклянной посуде, используемой в микроволновой печи, растительного или сливочного масла (выбирайте минимально допустимое время приготовления).

Если стеклянная посуда горячая, дайте ей остыть на охлаждающей решетке, прихватке или сухой тряпке. Прежде чем мыть стеклянную посуду или использовать ее для охлаждения или замораживания продуктов убедитесь, что она достаточно остыла.

Не беритесь за горячую стеклянную посуду (включая посуду с силиконизированными поверхностями) без сухих прихваток.

Не допускайте ненадлежащего использования в микроволновой печи (например, не запускайте прибор, если помещенное внутрь содержимое отсутствует или слишком мало).

Внутреннее освещение

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых

приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Используйте только лампы той же спецификации.

Сервис

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

Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

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

Установка

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

Сборка

- 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 духового шкафа входит только сетевой кабель.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

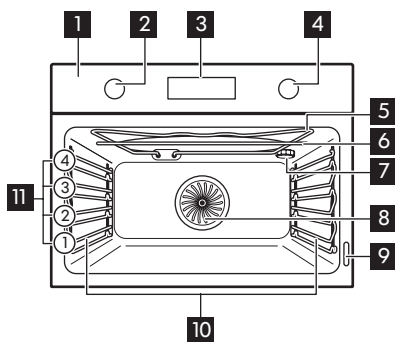
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

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

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

Описание прибора

Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов нагрева
- 3** Дисплей
- 4** Ручка управления
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Микроволновый генератор
- 7** Лампа освещения
- 8** Вентилятор
- 9** Табличка с техническими данными
- 10** Съёмная направляющая для противня
- 11** Положение противней

Аксессуары

- **Решетка** x 1
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Стандартный эмалированный противень** x 1

Для тортов и печенья.

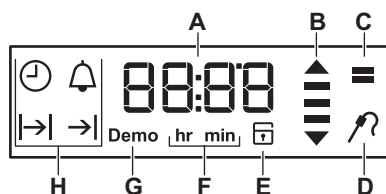
- **Стеклокерамическое основание микроволновой печи** x 1
Для поддержки режима СВЧ.

Панель управления

Кнопки

Сенсор / Кнопка	Функция	Описание
	РЕЖИМЫ	Выбор функций часов, мощности микроволн. Проверка температуры духового шкафа. Используйте только если работает один из режимов нагрева.
	ПУСК + 30 секунд	Включение режима нагрева. Нажмите для продления работы функции микроволн еще на 30 секунд.
	ОК	Для подтверждения.

Дисплей



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

Перед первым использованием

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

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

Первая чистка



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

См. Главу «Уход и очистка».

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

Предварительный нагрев

Перед первым использованием предварительно разогрейте духовой шкаф только с решеткой и эмалированным противнем внутри. Стеклооснование для микроволновой обработки следует извлечь.

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

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

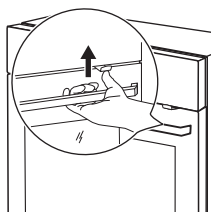
Использование механического фиксатора «Защита от детей»

Духовой шкаф поставляется с установленным замком от детей. Он

расположен под панелью управления с правой стороны духового шкафа.

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

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



2. Откройте дверцу.

Закройте дверцу духового шкафа, не вытягивая замок от детей.

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

После снятия замка от детей завинтите винт обратно в отверстие.








ВНИМАНИЕ! Будьте внимательны, чтобы не поцарапать панель управления.





Ежедневное использование





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

Режимы нагрева


Режим нагрева	Применение
 Положение "Выкл"	Духовой шкаф выключен.
 Режим принудительной конвекции	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционный режим приготовления (верхний и нижний нагрев).
 Традиционный режим приготовления (верхний и нижний нагрев)	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Гриль	Приготовление на гриле среднего количества продуктов в центре решетки. Приготовление тостов.
 Горячий воздух + микроволны	Комбинированный режим с микроволнами — функция с повышением мощности микроволновой обработки, которая ускоряет приготовление. Используется для выпекания на одном уровне. Не выполняйте предварительный разогрев духового шкафа.

Режим нагрева	Применение
 Верхн/нижн. нагрев + микроволны	Комбинированный режим с микроволнами — функция с повышением мощности микроволновой обработки, которая ускоряет приготовление. Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа. Не выполняйте предварительный разогрев духового шкафа.
 Гриль + микроволны	Комбинированный режим с микроволнами — функция с повышением мощности микроволновой обработки, которая ускоряет приготовление. Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов. Не выполняйте предварительный разогрев духового шкафа.
 Микроволны	Режим микроволн (100 Вт - 1000 Вт). Тепло образуется непосредственно в самом продукте. Режим используется для подогрева готовых блюд и напитков, размораживания мяса или фруктов и для приготовления овощей и рыбы. Не выполняйте предварительный разогрев духового шкафа.
 Жидкости	Микроволновая обработка на высоком уровне мощности (800 Вт - 1000 Вт). Используется для нагрева напитков. Тепло образуется непосредственно в самом продукте. Не выполняйте предварительный разогрев духового шкафа.

Режим нагрева	Применение
 <p>Размораживание</p>	<p>Микроволновая обработка на низком уровне мощности (100 Вт - 200 Вт). Используется для размораживания мяса, рыбы, хлеба, фруктов и овощей. Тепло образуется непосредственно в самом продукте. Не выполняйте предварительный разогрев духового шкафа.</p>
 <p>Разогрев</p>	<p>Микроволновая обработка на среднем уровне мощности (300 Вт - 700 Вт). Используется для нагрева готовых блюд. Тепло образуется непосредственно в самом продукте. Не выполняйте предварительный разогрев духового шкафа.</p>


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Используйте стеклянное основание для микроволновой обработки только для функции микроволновой обработки. Не используйте стеклянное основание для микроволновой обработки в комбинированном режиме с микроволнами.

Установка режима нагрева





1. Извлеките стеклянное основание для микроволновой обработки.
2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
3. Поворотом ручки управления задайте нужную температуру. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

Лампа включается, когда духовой шкаф работает.

4. Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режима в положение «Выкл».



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

Установка режима микроволновой обработки

1. Извлеките все аксессуары.
2. Вставьте стеклянное основание для микроволновой обработки.
3. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора функции:    .


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не включайте духовой шкаф, если в нем нет продуктов.

Для запуска программы с настройками по умолчанию нажмите .

4. Последовательными нажатиями  добейтесь изменения значений Продолж. и мощности микроволновой обработки. Задайте значение поворотом ручки управления и нажмите **OK** для подтверждения. Также можно воспользоваться  для изменения Продолж. с шагом 30 секунд.


По истечении установленного времени для Продолж. будет выдан звуковой сигнал, а духовой шкаф прекратит работу.

5. Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режимов в положение «Выкл».

Открытие дверцы духового шкафа приводит к остановке работы духового шкафа. Для возобновления работы закройте дверцу и нажмите .



Выбор функции: Комбинированный режим с микроволнами

1. Извлеките стеклянное основание для микроволновой обработки.

2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора функции .

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не включайте духовой шкаф, если в нем нет продуктов.


На дисплее высвечивается температура по умолчанию.

3. Нажмите  для запуска.
4. Еще раз нажмите  для смены следующих параметров: Продолж., мощность микроволн, температура. Задайте значение поворотом ручки управления и нажмите **OK** для подтверждения.
- При достижении температуры примерно на 5 градусов ниже заданной выдается звуковой сигнал. По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал, и духовой шкаф прекратит работу.

5. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл». При использовании данной функции совместно с функцией микроволновой обработки более 7 минут мощность микроволн не может превышать 600 Вт.




i Духовой шкаф может производить шум во время работы: Комбинированный режим с микроволнами. Для данной функции это нормально.



Индикация нагрева

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

Функции часов

Таблица функций часов


Функция часов	Применение
 ВРЕМЯ СУТОК	Отображение или изменение времени суток. Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф выключен.
 ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	Установка продолжительности работы духового шкафа. Используется, только если задан режим нагрева.
 ОКОНЧАНИЕ	Служит для выбора времени выключения духового шкафа. Используется, только если задан режим нагрева.

Функция часов	Применение
 ОТСРОЧКА ПУСКА	Сочетание функций «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ».
 ТАЙМЕР	Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время, даже если духовой шкаф выключен.

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

Установка и изменение текущего времени



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

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





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


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

На дисплее отобразится новое заданное время суток.

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

Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»





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


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

4. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.
5. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».

Эта функция доступна не во всех моделях духовых шкафов.

Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»

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






В момент, заданный функцией «Окончание», в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ .


показание текущего времени. Духовой шкаф автоматически выключается.





4. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.
5. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».

Эта функция доступна не во всех моделях духовых шкафов.

Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»


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

На дисплее замигает .

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

Позже духовой шкаф автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией «ОКОНЧАНИЕ».

В момент, заданный функцией «ОКОНЧАНИЕ», в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее

при этом будет мигать символ  и показание текущего времени. Духовой шкаф выключится.







5. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.
6. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».

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


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

Установка ТАЙМЕРА

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

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
2. Поворотом ручки управления задайте значение секунд, а затем минут.
 - Еще раз нажмите , чтобы задать значение минут
 - Еще дважды нажмите , чтобы задать значение часов
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
4. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд. По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.
5. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. "На дисплее мигают «00:00» и ». Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

ТАЙМЕР ПРЯМОГО ОТСЧЕТА

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

Использование дополнительных принадлежностей

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

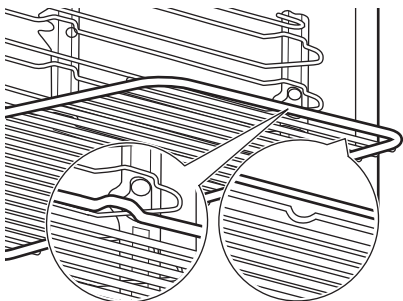
Установка аксессуаров

Используйте только подходящую посуду и материалы.

⚠ ВНИМАНИЕ! См. Главу «Указания и рекомендации», Раздел «Подходящая для микроволновой обработки кухонная посуда и материалы».

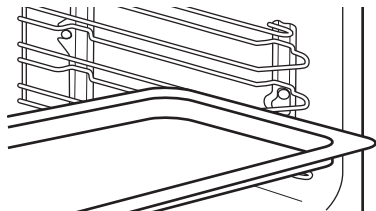
Решетка:

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



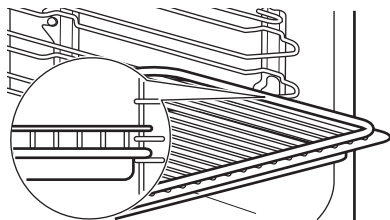
Эмалированный противень:

Вставьте эмалированный противень между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня:

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



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

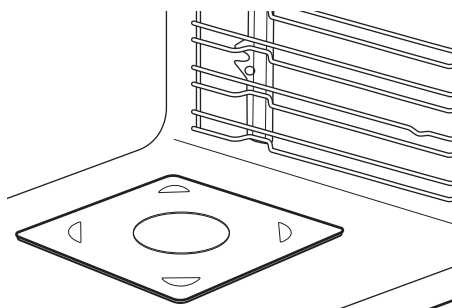
Стеклянное основание микроволновой печи:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Используйте стеклянное основание для микроволновой обработки только для функции микроволновой обработки. Извлекайте данный аксессуар при выборе другой функции, например, грилирования при помощи микроволн или без них.

Уложите данный аксессуар на дно внутренней камеры. Выложите продукты на стеклянное основание для микроволновой обработки.

Всегда используйте стеклянное основание для микроволновой обработки при каждом включении функции микроволновой обработки. Оно необходимо для нагревания продуктов или жидкостей.


⚠ ВНИМАНИЕ! При работе духового шкафа стеклянное основание для микроволновой обработки может сильно нагреваться.



Дополнительные функции

Использование функции «Защита от детей».


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

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

Будет выдан звуковой сигнал. На дисплее появится SAFE .

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

Индикация остаточного тепла

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

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


Автоматическое отключение

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

духового шкафа пользователем не производится.

Температура (°C)	Время отключения (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

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

Вентилятор охлаждения

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

Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения

этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении

температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

Полезные советы



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

Рекомендации по приготовлению

Для максимальной экономии времени воспользуйтесь для предварительного разогрева режимом принудительной конвекции.

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

Духовой шкаф имеет четыре положения противней. Положения противней отсчитываются от дна внутренней камеры.

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

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

После остывания духового шкафа очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Приготовление выпечных блюд

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

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

Приготовление мяса и рыбы

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

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

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.

Рекомендации по использованию микроволн

Выложите продукты на стеклянное основание для микроволновой обработки, установленное на дне внутренней камеры.

Переворачивайте или перемешивайте продукты по истечении половины

времени приготовления или размораживания.

Во время приготовления и разогрева накрывайте пищу.

При нагреве напитков для улучшения распределения тепла положите в бутылку или стакан ложку.

Помещайте продукты в духовой шкаф, освободив их от упаковки. Готовые блюда можно помещать в духовой шкаф в упаковке только если упаковка пригодна для использования в микроволновой печи (см. сведения на упаковке).

Приготовление в микроволновой печи

Накрывайте продукты в ходе приготовления. Если требуется создать корочку, готовьте, не накрывая.

Не подвергайте продукты излишней тепловой обработке, устанавливая слишком высокую мощность и слишком большую длительность работы прибора. Продукты могут потерять влагу, сгореть или стать причиной пожара.

Не используйте духовой шкаф для приготовления яиц в скорлупе и моллюсков/улиток, потому что они могут взрываться. Перед разогревом протыкайте желтки в яичнице.

Перед приготовлением сделайте в кожице или кожеure продуктов несколько отверстий при помощи вилки.

Нарезайте овощи на кусочки сходного размера.

Время от времени помешивайте жидкие блюда.

Перемешайте пищу перед подачей к столу.

После выключения духового шкафа выньте блюдо и дайте ему постоять несколько минут.

Размораживание в микроволновой печи


Положите замороженный неразвернутый продукт в небольшой перевернутой тарелке в контейнер, на поднос для размораживания или в пластиковое сито, чтобы образующаяся при размораживании жидкость могла свободно стекать.

Извлекайте из прибора разморожившиеся продукты.


Для приготовления овощей и фруктов без предварительного размораживания можно задать более высокую мощность микроволновой обработки.

Кухонная посуда и материалы, подходящие для использования с микроволнами

Для приготовления с микроволнами используйте только подходящую посуду и материалы. Воспользуйтесь для справки таблицей ниже.

Кухонная посуда/материал	Режим микроволн		Комбинированный режим с микроволнами например, 
	Размораживание	Нагрев, Приготовление	
Огнеупорное стекло и фарфор без металлических примесей, например, жаростойкое стекло.	✓	✓	✓
Нежаростойкое стекло и изделия из фарфора без декоративного покрытия из серебра, золота, платины или других металлов	✓	X	X

Кухонная посуда/материал	Режим микроволн		Комбинированный режим с микроволнами например, 
	Размораживание	Нагрев, Приготовление	
Стекло- и витрокерамики из огнестойкого/морозостойкого материала	✓	✓	✓
Керамика и фаянс без элементов из кварца или металла, а также без металлосодержащей глазури	✓	✓	✗
Изделия из керамики, фарфора и фаянса с неглазурованным дном или маленькими отверстиями, например, на ручках	✗	✗	✗
Жаростойкий пластик (до 200°C - перед использованием всегда проверяйте спецификацию на посуду из пластика)	✓	✓	✗
Картон, бумага.	✓	✗	✗
Пищевая пленка.	✓	✗	✗
Пленка для жарки, пригодная для использования в микроволновой печи (перед использованием всегда проверяйте спецификацию на пленку для жарки)	✓	✓	✗
Жарка в посуде из металла, например, в эмалированной или чугунной посуде.	✗	✗	✓
Формы для выпечки, с черной лакировкой или покрытые силиконом (перед использованием всегда проверяйте спецификацию на формы для выпечки)	✗	✗	✓
Эмалированный противень	✗	✗	✗
Решетка	✗	✗	✓
Стеклоянное основание микроволновой печи	✓	✓	✗

Кухонная посуда/материал	Режим микроволн		Комбинированный режим с микроволнами например, 
	Размораживание	Нагрев, Приготовление	
Посуда для использования в микроволновой печи, например, марки «Крисп пэн».	X	✓	X

Размораживание в микроволновой печи

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Стейк (0,2 кг)	100	5 - 7	5 - 10
Мясной фарш (0,5 кг)	200	8 - 12	5 - 10
Цыпленок (1 кг)	100	30 - 35	10 - 20
Кур. грудка (0,15 кг)	100	5 - 9	10 - 15
Куриные Окорочка (0,15 кг)	100	5 - 9	10 - 15
Рыба целиком (0,5 кг)	100	10 - 15	5 - 10
Рыбное филе (0,5 кг)	100	12 - 15	5 - 10
Масло сливочное (0,25 кг)	100	4 - 6	5 - 10
Тертый сыр (0,2 кг)	100	2 - 4	10 - 15
Дрожжевой пирог (1 шт)	200	2 - 3	15 - 20
Чизкейк (1 шт)	100	2 - 4	15 - 20
Сухие пирожные (напр., бисквитные пирожные) (1 шт)	200	2 - 4	15 - 20
Хлеб (1 кг)	200	15 - 18	5 - 10
Хлеб в нарезке (0,2 кг)	200	3 - 5	5 - 10
Хлеб/Булочки (4 шт)	200	2 - 4	2 - 5
Фрукты (0,25 кг)	100	5 - 10	10 - 15

Разогрев

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Детское питание в банках (0,2 кг); перемешивать, проверять температуру	300	1 - 2	-
Детское молоко (180 мл); положить в бутылку ложку, перемешивать, проверять температуру	600	0:20 - 0:40	-
Продукты быстрого приготовления (0,5 кг)	600	6 - 9	2 - 5
Замороженные готовые блюда (0,5 кг)	400	10 - 15	2 - 5
Молоко (200 мл)	1000	1 - 1:30	-
Вода (200 мл)	1000	1:30 - 2	-
Соус (200 мл)	600	1 - 3	-
Суп (300 мл)	600	3 - 5	-

Растапливание

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Шоколад/шоколадная глазурь (0,15 кг)	300	2 - 4	-
Масло сливочное (0,1 кг)	400	0:30 - 1:30	-

Приготовление в микроволновой печи

Приготовление

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Рыба целиком (0,5 кг)	500	8 - 10	2 - 5
Рыбное филе (0,5 кг)	400	4 - 7	2 - 5
Овощи, свежие (0,5 кг + 50 мл воды)	600	5 - 15	-

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Овощи, замороженные (0,5 кг + 50 мл воды)	600	10 - 20	-
Картошка в мундире (0,5 кг)	600	7 - 10	-
Рис (0,2 кг + 400 мл воды)	600	15 - 18	-
Попкорн	1000	1:30 - 3	-

Комбинированный режим с микроволнами

Используйте данный режим для сокращения времени приготовления

продуктов и одновременного их подрумянивания.

Продукты	Функция	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Картофельная запеканка (1,1 кг)	Гриль + МИКРОВОЛНЫ	400	180 - 190	40 - 45	1	По истечении половины времени приготовления разверните емкость. Время выдержки: 2-5 минут.
Пирог (0,7 кг)	Традиционный режим приготовления (верхний и нижний нагрев) + МИКРОВОЛНЫ	100	180 - 200	25 - 30	2	По истечении половины времени приготовления разверните емкость. Время выдержки: 5 минут.
Жареная свинина, (1,5 кг)	Режим принудительной конвекции + МИКРОВОЛНЫ	200	180 - 190	85 - 90	1	Через 30 минут приготовления переверните мясо. Время выдержки: 2-5 минут.
Лазанья	Традиционный режим приготовления (верхний и нижний нагрев) + МИКРОВОЛНЫ	200 - 300	170 - 190	30 - 40	1	По истечении половины времени приготовления разверните емкость. Время выдержки: 2-5 минут.




Продукты	Функция	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Цыпленок (1 кг)	Гриль + МИКРОВОЛНЫ	400	210 - 230	35 - 40	2	По истечении половины времени приготовления разверните емкость. Время выдержки: 2-5 минут.



Рекомендации по использованию микроволн

Результаты приготовления/размораживания	Возможная причина	Решение
Пища слишком сухая.	Выбрана слишком большая мощность. Было выбрано слишком большое время приготовления.	В следующий раз уменьшите уровень мощности микроволн и увеличьте продолжительность приготовления.
Продукт не успел разморозиться, нагреться или приготовиться по истечении времени приготовления.	Было выбрано слишком малое время приготовления.	Установите более длинное время. Не повышайте мощность микроволн.
Блюдо перегрето по краям, но все еще не готово в середине.	Выбрана слишком большая мощность.	В следующий раз уменьшите уровень мощности микроволн и увеличьте продолжительность приготовления.

Таблица для приготовления

Используйте первое положение противня.

Количество (кг)	Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
0.75 - 1	Свиные ножки (предварительно отваренные)		200 - 220	90 - 120
1	Жареная телятина		210 - 220	90 - 120
по 0,4 - 0,5	Половинка цыпленка		210 - 230	35 - 50

Количество (кг)	Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
1.5 - 2	Утка		190 - 210	80 - 100
1 - 1.5	Рыба, целиком		210 - 220	40 - 70
-	Фаршированные овощи		160 - 170	30 - 60
-	Бисквит		140 - 150	35 - 50
-	Песочное печенье		150 - 160	10 - 20
-	Пицца (на тонкой основе) ¹⁾		200 - 230	15 - 25
-	Хлеб (ржаной) ¹⁾		сначала 230 затем 160°C - 180°C	сначала 20 затем 30-60

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Примеры выбора мощности при приготовлении продуктов

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Уровень мощности	Эксплуатация
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 Ватт • 900 Ватт • 800 Ватт • 700 Ватт 	Нагревание жидкостей Доведение до кипения к началу процесса приготовления Приготовление овощей
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Ватт • 500 Ватт 	Размораживание и нагрев замороженных блюд Нагревание порционных блюд Доведение до готовности блюд в горшочках Приготовление блюд из яиц
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Ватт • 300 Ватт 	Дальнейшее приготовление пищевых продуктов Приготовление деликатных продуктов Нагрев детского питания Замачивание риса Подогрев деликатных блюд Растапливание сыра, шоколада, сливочного масла
<ul style="list-style-type: none"> • 200 Ватт • 100 Ватт 	Размораживание мяса, птицы Размораживание сыра, сметаны, масла Размораживание фруктов и пирожных Размораживание хлеба

Информация для тестирующих организаций

Режим микроволн

Испытания согласно IEC 60705.

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (кг)	Положение противня 1)	Время (мин)	Комментарии
Бисквит	600	0.475	Нижн.	7 - 9	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.
Мясной рулет	400	0.9	2	25 - 32	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.
Нежный омлет	500	1	Нижн.	18	-
Размораживание мяса	200	0.5	Нижн.	8 - 12	По истечении половины времени приготовления переверните мясо.

1) Используйте решетку, если не указано иное.

Комбинированный режим с микроволнами

Испытания согласно IEC 60705.

Продукты	Функция	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Положение противня 1)	Время (мин)	Комментарии
Пирог (0,7 кг)	Горячий воздух + микроволны	100	180	2	29 - 31	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.

Продукты	Функция	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Положение противня 1)	Время (мин)	Комментарии
Картофельная запеканка (1,1 кг)	Гриль + микроволны	400	160	1	40 - 45	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.
Цыпленок (1,1 кг)	Гриль + микроволны	400	230	1	45 - 55	Поместите мясо в круглый стеклянный контейнер и переверните через 20 минут с начала приготовления.

1) Используйте решетку, если не указано иное.

Уход и очистка

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

Примечание относительно очистки

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

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования.

Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.

Тщательно очистите потолок внутренней камеры от остатков пищи и жира.

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

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

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

После каждого использования вытирайте внутреннюю камеру от влаги.

Модели из нержавеющей стали или алюминия

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

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

соблюдением аналогичных предосторожностей.

Очистка уплотнения дверцы

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

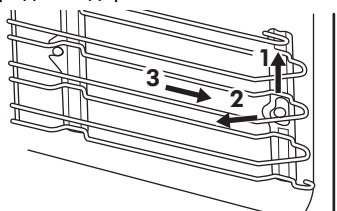
Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

Снятие направляющих для противня

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

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

1. Осторожно приподнимите направляющие вверх и снимите их с переднего держателя.



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

3. Потяните направляющие на себя и снимите их с задних держателей. Установка направляющих производится в обратном порядке.

Замена лампы

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

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

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

1. Выключите духовой шкаф.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.
3. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
4. Очистите стеклянный плафон от грязи.
5. При необходимости замены лампы используйте лампу для духовых шкафов мощностью 25 Вт, напряжением 230 В (50 Гц), жаростойкостью 300°C и цоколем (тип соединения: G9).
6. Установите плафон.

Поиск и устранение неисправностей

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

Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработала функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
На дисплее отображается «---°C».	Вы хотите включить режим микроволновой обработки, но дверца открыта, или выбрана мощность микроволн 0 Вт.	Закройте дверцу, если она открыта, верните настройку в положение «Выкл» и снова задайте режим микроволновой обработки.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> • Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.

Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

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


Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)
Продуктовый номер (PNC)
Серийный номер (S.N.)


Технические данные

Технические данные

Идентификатор модели	BOVC SMAK 595 SS - Встраиваемый духовой шкаф - SMAKSAK BOVC SMAK 595 BL - Встраиваемый духовой шкаф - SMAKSAK	
Размеры (внутренние)	Ширина	480 мм
	Высота	217 мм
	Глубина	411 мм
Полезный объем	43 л	
Площадь глубокого противня	1424 см ²	
Верхний нагревательный элемент	1900 Вт	
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	
Гриль	1900 Вт	
Кольцевой нагревательный элемент	1650 Вт	
Полная мощность	3000 Вт	
Напряжение	220 - 240 В	
Частота	50 Гц	
Количество режимов	10	

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

 Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: В

Хранить в сухом закрытом помещении.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

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

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

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

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

Изготовлено в Польше

ГАРАНТИЯ ИКЕА

Срок действия гарантии ИКЕА

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

Кем выполняется техобслуживание?

Техобслуживание выполняется сервисным центром, авторизованным компанией ИКЕА.

Что покрывает данная гарантия?

Данная гарантия покрывает неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов,

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

Что ИКЕА делает, чтобы устранить неисправность?

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

Что не покрывает данная гарантия?

- Естественный износ;
- Умышленные повреждения или повреждения вследствие небрежного обращения, обусловленные невнимательностью, несоблюдением инструкций по эксплуатации, неправильной установкой или подключением к электрической сети с напряжением, не соответствующим техническим требованиям прибора; повреждения, вызванные химическими или электрохимическими реакциями; повреждения, обусловленные ржавчиной, коррозией или воздействием воды, в том числе, но не ограничиваясь этим, повреждения, вызванные повышенной

жесткостью воды, подаваемой в сети водоснабжения; повреждения, вызванные аномальными условиями окружающей среды;

- Расходные материалы и запчасти, в том числе батареи и лампочки;
- Повреждения нефункциональных и декоративных деталей, не влияющих на нормальную работу устройства, в том числе любые царапины или возможное различие в цвете.
- Случайные повреждения, вызванные присутствием инородных предметов и/или веществ, а также чисткой или устранением засоров в фильтрах, системах слива или дозаторах моющих средств.
- Повреждения следующих деталей: стеклокерамики, аксессуаров, корзин для посуды и столовых приборов, подающих и сливных труб, уплотнителей, ламп и плафонов для ламп, экранов, ручек, корпуса и частей корпуса (эти детали попадают под действие гарантии, только если сервисный центр представит заключение, что причиной повреждений был производственный брак).
- Случаев, если дефекты не были обнаружены специалистом во время визита.
- На ремонт, выполненный неуполномоченными обслуживающими организациями либо неавторизованными сервис-партнерами, а так же с использованием неоригинальных запасных частей.
- На ремонт вследствие неправильной установки.
- На повреждения, возникшие при бытовом использовании товара, например использующиеся в профессиональных целях или иных целях, связанных с предпринимательской деятельностью.
- Повреждения, возникшие при перевозке товара. Если покупатель самостоятельно осуществляет

- транспортировку товара домой или по другому адресу, ИКЕА не несет ответственности за повреждения, возникшие при перевозке. Тем не менее, если услуга доставки была заказана покупателем в ИКЕА, все повреждения, возникшие при перевозке товара, покрывается данной гарантией.
- Условия выполнения установки бытовой техники ИКЕА, за исключением случаев, когда необходимость установки вызвана ремонтом или заменой неисправных частей. При покупке бытовой техники в ИКЕА услуга первоначальной установки не включена в стоимость товара. Если уполномоченные ИКЕА обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры осуществляют ремонт или замену бытового прибора в соответствии с условиями данной гарантии, уполномоченные обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры обязуются при необходимости выполнить повторную установку отремонтированного бытового прибора или бытового прибора, заменяющего неисправный.

Применимость законодательства конкретной страны

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

Зона действия для техники, купленной в России

Данная гарантия применима только к технике, купленной в России. Обязательства по гарантийному обслуживанию остаются в силе только, если изделие было установлено с соблюдением следующих требований:

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

Сервисный центр, авторизованный ИКЕА

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

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

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

Как связаться с нами, если вам нужна наша помощь



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

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

i **ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК!**
Чек является подтверждением покупки, его необходимо предъявлять при обращении за гарантийным обслуживанием.

Нужна дополнительная помощь?

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

Срок службы данного изделия составляет 10 лет.

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

Contents

Safety information	39	Additional functions	52
Safety instructions	42	Hints and tips	53
Installation	45	Care and cleaning	60
Product description	45	Troubleshooting	61
Control panel	46	Technical data	63
Before first use	46	Environmental concerns	63
Daily use	47	IKEA guarantee	64
Clock functions	49		
Using the accessories	51		

Subject to change without notice.

Safety information

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

Children and vulnerable people safety

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

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

General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before any maintenance, cut the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Do not activate the appliance when it is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.

- Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely

affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Safety instructions

Installation

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

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm

Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm

Transport and storage

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


Electrical connection

⚠ Warning! Risk of fire and electric shock.

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


- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use

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


- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.

- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the oven.

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

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - 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.
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not remove the knobs from the appliance.

Glassware use

Handling your glassware without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching:

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.
- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

Allow hot glassware to cool on a cooling rack, a potholder or a dry cloth. Make sure

that the glassware is cool enough before washing, refrigerating or freezing.

Avoid handling hot glassware (including ware with silicone gripping surfaces) without dry potholders.

Avoid microwave misuse (i.e. running the oven without any load or small load).

Internal lighting


 **Warning!** Risk of electric shock.

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

Service

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

Disposal

 **Warning!** Risk of injury or suffocation.

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

Installation

Warning! Refer to Safety chapters.

Assembly

i 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 oven is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

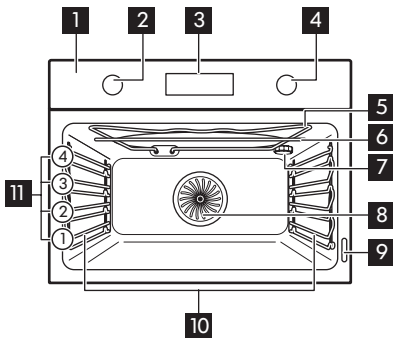
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

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

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

Product description

General overview



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

Accessories

- Wire shelf x 1

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

- Microwave bottom glass plate x 1

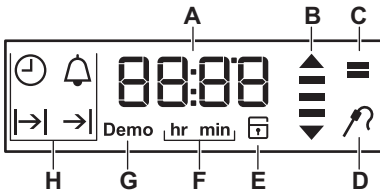
To support microwave mode.

Control panel

Buttons

Sensor field / Button	Function	Description
	OPTIONS	To set the clock functions, microwave power. To check the oven temperature. Use only while a heating function operates.
	START + 30sec	To start a heating function. Press to extend Microwave function duration for 30 seconds.
	OK	To confirm.

Display



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

Before first use

- Warning!** Refer to Safety chapters.
- To set the Time of day refer to "Clock functions" chapter.

Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.

Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before the first use.

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

Preheating

Before first use preheat the oven with only wire shelf and baking tray inside. The microwave bottom glass plate must be removed.

1. Set the function . Set the maximum temperature.
2. Let the oven operate for 1 hour.
3. Set the function . Set the maximum temperature.
4. Let the oven operate for 15 minutes.
5. Turn off the oven and let it cool down.

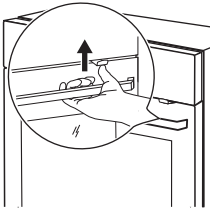
Accessories can become hotter than usual. The oven can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

Using the Mechanical child lock

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

To open the oven door with the child lock:

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



2. Open the door.

Close the oven door without pulling the child lock.

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

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

Warning! Be careful not to scratch the control panel.







Daily use

Warning! Refer to Safety chapters.

Heating functions

Heating function	Application
 Off position	The oven is off.
 Forced Air Cooking	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional (Top and Bottom Heat).

Heating function	Application
 Conventional (Top and Bottom Heat)	To bake and roast food on one shelf position.
 Grilling	To grill food in medium quantities in the middle of the shelf. To make toasts.
 True Fan Cooking + MW	Microwave Combi - function with MW boost that accelerates cooking. To bake on one shelf position. Do not preheat the oven.


Heating function	Application
 Conventional Cooking + MW	Microwave Combi - function with MW boost that accelerates cooking. To bake and roast food on one shelf position. Do not preheat the oven.
 Grill + MW	Microwave Combi - function with MW boost that accelerates cooking. To grill flat food and to toast bread. Do not preheat the oven.
 Microwave	Microwave function (100 - 1000 W). Creates the heat directly in the food. To heat pre-prepared meals and drinks, to defrost meat or fruit, and to cook vegetables and fish. Do not preheat the oven.
 Liquids	Microwave function at high power (800 - 1000 W). To heat drinks. Creates the heat directly in the food. Do not preheat the oven.
 Defrost	Microwave function at low power (100 - 200 W). To defrost meat, fish, bread, fruit and vegetables. Creates the heat directly in the food. Do not preheat the oven.
 Reheating	Microwave function at medium power (300 - 700 W). To heat pre-prepared meals. Creates the heat directly in the food. Do not preheat the oven.

⚠ Caution! Use microwave glass bottom plate only with Microwave function.
 Do not use microwave glass bottom plate with Microwave Combi function.

Setting a heating function


1. Remove microwave bottom glass plate.
2. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
3. Turn the control knob to select the temperature. Press \triangleright_{+30} to confirm. The lamp turns on when the oven operates.
4. To turn off the oven, turn the knob for the heating functions to the off position. Turn the control knob to change the temperature during cooking. Turn the knob for the heating function to change a heating function during cooking and press \triangleright_{+30} to confirm.

Setting microwave function

1. Remove all accessories.
2. Insert microwave bottom glass plate.
3. Turn the knob for the heating functions to select the function: .

⚠ Caution! Do not let the oven operate when there is no food in it.

Press \triangleright_{+30} to start with the default settings.




4. Press  again and again to switch between the settings for: Duration and microwave power. Turn the control knob to set the value and press OK to confirm. You can also press \triangleright_{+30} to change Duration in 30 seconds steps.


When the time set for Duration ends, the signal sounds and the oven stops.

5. Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.



When you open the oven door, the oven stops. To start it again, close the door and press \triangleright_{+30} .

Setting function: Microwave Combi


1. Remove microwave bottom glass plate.
2. Turn the knob for the heating functions to select the function   .

 **Caution!** Do not let the oven operate when there is no food in it.


The display shows the default temperature.

3. Press  ₃₀ to start.
4. Press  again and again to change: Duration, microwave power, temperature. Turn the control knob to set the value and press **OK** to confirm. Around 5 degrees before the set temperature is reached the signal sounds. When the set time ends the signal sounds again and the oven stops.

5. Turn the knob for the heating functions to the off position. When you use this function with the time set for more than 7 minutes, the microwave power cannot be more than 600 W.






 The oven can make noises when using the function: Microwave Combi. They are normal for this function.

Heat-up indicator

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

Clock functions


Clock functions table

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

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



Setting and changing the time

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





1. Turn the control knob to set the hours.
2. Press  to confirm and set the minutes. The display shows **min** and the set hour. "00" flashes.
3. Turn the control knob to set the current minutes.


4. Press **OK** to confirm or the set time of day will be saved automatically after 5 seconds.

The display shows the new time.

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

Setting the DURATION function





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


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

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

This function is not available for some oven functions.

Setting the END function






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


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





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

This function is not available for some oven functions.


Setting the TIME DELAY function

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

The display shows flashing .

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

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

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




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




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

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

Setting the MINUTE MINDER


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

1. Press  again and again until  starts to flash.
2. Turn the control knob to set the seconds and than the minutes.
 - Press  one more time to set the minutes


- Press  two more times to set the hours
- 3. Press  to confirm.
- 4. The MINUTE MINDER starts automatically after 5 seconds. After 90% of the set time the signal sounds.
- 5. When the set time ends the signal sounds for 2 minutes. "00:00" and 

flash in the display. Press any button to stop the signal.

COUNT UP TIMER


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

Using the accessories

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

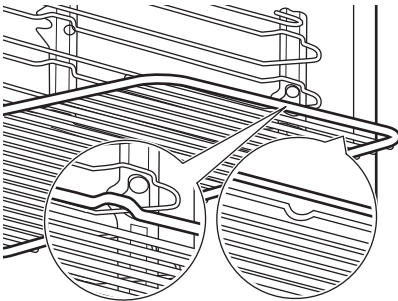
Inserting the accessories

Use only suitable cookware and material.

 **Warning!** Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

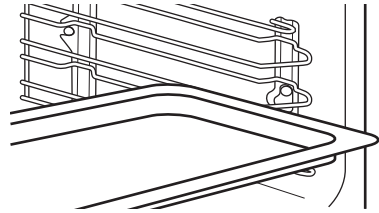
Wire shelf:

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



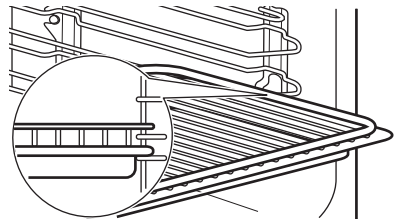
Baking tray:


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



Wire shelf and baking tray together:

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



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

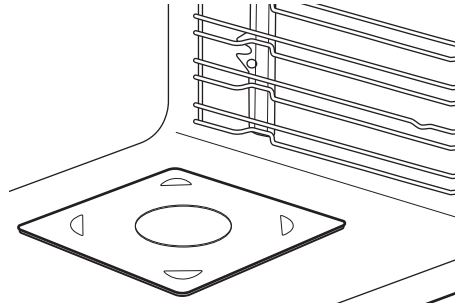
Microwave bottom glass plate:

⚠ Caution! Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. Remove the accessory when you switch to another function e.g. microwave grilling or grilling.

Put the accessory on the bottom of the cavity. Put the food on the microwave bottom glass plate.

Always use the microwave bottom glass plate when the microwave function is on. It is necessary for heating food or liquids.

⚠ Warning! The microwave bottom glass plate can become hot when the oven operates.



Additional functions

Using the Child Lock

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

1. Ensure the knob for the oven functions is in the off position.
2. Press and hold Δ_{30} and OK at the same time for 2 seconds.

The signal sounds. SAFE appears on the display.

To turn off the Child Lock, repeat step 2.

Residual heat indicator

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

Automatic Switch-off

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

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

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

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

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


Cooling fan

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

Safety thermostat

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

Hints and tips

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Cooking recommendations

Use the function Forced Air Cooking to preheat the oven in the fastest way.

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

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

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

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

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

Baking cakes

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

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

Cooking meat and fish

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

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

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.

Microwave recommendations

Place the food on the microwave bottom glass plate on the bottom of the cavity.

Turn or stir the food halfway through the defrosting and cooking time.

Cover the food for cooking and reheating.

Put the spoon to the bottle or glass when heating drinks to ensure better heat distribution.

Put the food into the oven without any packaging. The packaged ready meals can be put into the oven only when the packaging is microwave safe (check information on the packaging).

Microwave cooking

Cook food covered. If you want to keep a crust cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Do not use the oven to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel with a fork several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

After you turn off the oven, take the food out and let it stand for a few minutes.

Microwave defrosting

Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can run off.


Remove defrosted pieces subsequently.

To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.

Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference.

Cookware / Material	Microwave function		Microwave Combi function e.g. 
	Defrosting	Heating, Cooking	
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	X	X
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	X
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	X	X	X
Heat-resistant plastic up to 200 °C (please always check the plastic container specification before use)	✓	✓	X
Cardboard, paper	✓	X	X
Clingfilm	✓	X	X
Roasting film with microwave safe closure (please always check the film specification before use)	✓	✓	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	✓
Baking tins, black lacquer or silicon-coated (please always check the baking tins specification before use)	X	X	✓
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	X	X	✓

Cookware / Material	Microwave function		Microwave Combi function e.g. 
	Defrosting	Heating, Cooking	
Microwave glass bottom plate	✓	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X

Microwave defrosting

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Steak (0.2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Minced meat (0.5 kg)	200	8 - 12	5 - 10
Chicken (1 kg)	100	30 - 35	10 - 20
Chicken breast (0.15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Chicken legs (0.15 kg)	100	5 - 9	10 - 15
Whole Fish (0.5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Fish fillets (0.5 kg)	100	12 - 15	5 - 10
Butter (0.25 kg)	100	4 - 6	5 - 10
Grated cheese (0.2 kg)	100	2 - 4	10 - 15
Yeast cake (1 piece)	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake (1 piece)	100	2 - 4	15 - 20
Dry cake (e.g. Pound cake) (1 piece)	200	2 - 4	15 - 20
Bread (1 kg)	200	15 - 18	5 - 10
Sliced bread (0.2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Bread rolls (4 pieces)	200	2 - 4	2 - 5
Fruit (0.25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Reheating

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Baby food in jars (0.2 kg); stir and check the temperature	300	1 - 2	-
Baby milk (180 ml); put the spoon into the bottle, stir and check the temperature	600	0:20 - 0:40	-
Convenience food (0.5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Frozen ready meals (0.5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Milk (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Water (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Sauce (200 ml)	600	1 - 3	-
Soup (300 ml)	600	3 - 5	-

Melting

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Chocolate / Chocolate coating (0.15 kg)	300	2 - 4	-
Butter (0.1 kg)	400	0:30 - 1:30	-

Microwave cooking

Cooking

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Whole fish (0.5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Fish fillets (0.5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Vegetables, fresh (0.5 kg + 50 ml of water)	600	5 - 15	-
Vegetables, frozen (0.5 kg + 50 ml of water)	600	10 - 20	-
Jacked potatoes (0.5 kg)	600	7 - 10	-

Food	Power (Watts)	Time (min)	Standing time (min)
Rice (0.2 kg + 400 ml of water)	600	15 - 18	-
Popcorn	1000	1:30 - 3	-

Microwave Combi function

Use this function to cook food in a shorter time and to brown it.











Food	Function	Power (Watts)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Potato Gratin (1.1 kg)	Grilling + MW	400	180 - 190	40 - 45	1	Turn the container around halfway through the cooking time. Standing time: 2 - 5min.
Cake (0.7 kg)	Conventional (Top and Bottom Heat) + MW	100	180 - 200	25 - 30	2	Turn the container around halfway through the cooking time. Standing time: 5min.
Roast pork (1.5 kg)	Forced Air Cooking + MW	200	180 - 190	85 - 90	1	Turn the meat upside down after 30 min of the cooking time. Standing time: 2 - 5min.
Lasagne	Conventional (Top and Bottom Heat) + MW	200 - 300	170 - 190	30 - 40	1	Turn the container around halfway through the cooking time. Standing time: 2 - 5min.
Chicken (1 kg)	Grilling + MW	400	210 - 230	35 - 40	2	Turn the container around halfway through the cooking time. Standing time: 2 - 5min.

Tips for the Microwave

Cooking/Defrosting results	Possible cause	Remedy
The food is too dry.	The power was too high. The time was too long.	Next time select a lower microwave power and a longer time.
The food is still not defrosted, hot or cooked after the end of cooking time.	The time was too short.	Set a longer time. Do not increase the microwave power.
The food is overheated at the edges but is still not ready in the middle.	The power was too high.	Next time select a lower microwave power and a longer time.

Cooking table

Use the first shelf position.

Quantity (kg)	Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)
0.75 - 1	Pork knuckle (pre-cooked)		200 - 220	90 - 120
1	Roast veal		210 - 220	90 - 120
0.4 - 0.5 each	Chicken half		210 - 230	35 - 50
1.5 - 2	Duck		190 - 210	80 - 100
1 - 1.5	Whole fish		210 - 220	40 - 70
-	Stuffed vegetables		160 - 170	30 - 60
-	Sponge cake		140 - 150	35 - 50
-	Short pastry biscuits		150 - 160	10 - 20
-	Pizza (thin crust) ¹⁾		200 - 230	15 - 25
-	Bread (rye bread) ¹⁾		first: 230 then: 160 - 180	first: 20 then: 30 - 60

¹⁾ Preheat the oven.

Examples of cooking applications for power settings

The data in the table is for guidance only.

Power setting	Use
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt 	Heating liquids Searing at the start of the cooking process Cooking vegetables
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Watt • 500 Watt 	Defrosting and heating frozen meals Heating one-plate meals Simmering stews Cooking egg dishes
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Watt • 300 Watt 	Continuing to cook meals Cooking delicate food Heating baby food Simmering rice Heating delicate food Melting cheese, chocolate, butter
<ul style="list-style-type: none"> • 200 Watt • 100 Watt 	Defrosting meat, fish Defrosting cheese, cream, butter Defrosting fruit and cakes Defrosting bread

Information for test institutes

Microwave function

Tests according to IEC 60705.

Food	Power (Watts)	Quantity (kg)	Shelf position 1)	Time (min)	Comments
Sponge cake	600	0.475	Bottom	7 - 9	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Meatloaf	400	0.9	2	25 - 32	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Egg custard	500	1	Bottom	18	-
Meat defrosting	200	0.5	Bottom	8 - 12	Turn the meat upside down halfway through the cooking time.

1) Use wire shelf unless otherwise specified.


Microwave Combi function

Tests according to IEC 60705.

Food	Function	Power (Watts)	Temperature (°C)	Shelf position 1)	Time (min)	Comments
Cake (0.7 kg)	True Fan Cooking + MW	100	180	2	29 - 31	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Potato gratin (1.1 kg)	Grill + MW	400	160	1	40 - 45	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Chicken (1.1 kg)	Grill + MW	400	230	1	45 - 55	Put the meat in round glass container and turn it upside down after 20 minutes of the cooking time.

1) Use wire shelf unless otherwise specified.

Care and cleaning

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

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

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

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

Clean the cavity roof carefully from food residuals and fat.

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent. Do not clean the accessories in the dishwasher.

Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.

If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-

edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

Clean the moisture from the cavity after each use.

Stainless steel or aluminium ovens

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

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

Cleaning the door gasket

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

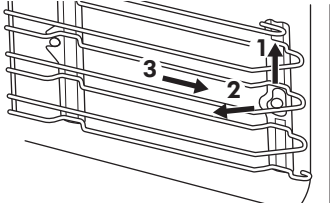
To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

Removing the shelf supports

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

To clean the oven, remove the shelf supports.

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



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

Replacing the lamp

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

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

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

- 1. Turn off the oven.
- 2. Remove the fuses from the fuse box or turn off the circuit breaker.
- 3. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
- 4. Clean the glass cover.
- 5. Replace the oven light bulb with a 25 W, 230 V (50 Hz), 300 °C heat resistant oven light bulb (connection type: G9).
- 6. Install the glass cover.

Troubleshooting

Warning! Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".

Problem	Possible cause	Remedy
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 ---°C.	You want to set the microwave function but the door is open or the microwave function set with 0 Watt.	Close the door if they are still open, go back to the off position and set the microwave function again.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none"> • Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. • If the display shows the error code again, contact an Authorised Service Centre.

Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.


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


Technical data


Technical data

Model identification	BOVC SMAK 595 SS - Built In Oven - SMAKSAK BOVC SMAK 595 BL - Built In Oven - SMAKSAK	
Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 217 mm 411 mm
Usable volumes	43 l	
Area of baking tray	1424 cm ²	
Top heating element	1900 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	1900 W	
Ring	1650 W	
Total rating	3000 W	
Voltage	220 - 240 V	
Frequency	50 Hz	
Number of functions	10	

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.

 Energy efficiency class in Russian Federation: B

Store in a dry place indoors.

The month and year of manufacture of this product are indicated in the serial number, where the first digit of the number corresponds to the last digit of the year of manufacture, and the second and third digits indicate the week number. For example, serial number 14512345 means that the product is made at the forty-fifth week of the year 2021.

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

The entity authorized by the manufacturer to take actions in Russia for assessment of the conformity of products: OOO Electrolux Rus, Kozhevnichestkiy proezd 1, 115114, Moskva; tel.: 8-800-444-444-8, www.electrolux.ru

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

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

Made in Poland

IKEA guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

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

Who will execute the service?

An IKEA authorized service partner network will provide the service.

What does this guarantee cover?

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

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

What will IKEA do to correct the problem?

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

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

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear;
- Deliberate or negligent damage, damage caused by carelessness, failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage; damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions;
- Consumable parts including batteries and lamps;
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings (these parts will only be covered by the guarantee if the service center confirms that they have been caused by production faults).
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by improper installation.
- Damage during the use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional or other use associated with business activities.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to

the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.

- The conditions for the installation of IKEA appliances, except for the cases when installation is required due to repairs or replacement of faulty parts.
- The cost for carrying out the initial installation is not included into the price of the appliance you purchase from IKEA. If an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary. This restriction does not apply to installation carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another country.

Applicability of national laws

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

Area of validity for appliances purchased in Russia

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

- technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- safety rules stipulated in Assembly Instructions and User Manual.

IKEA authorized service partner

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

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:

- the overall IKEA kitchen installation
 - connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas. These works have to be executed by an authorized service engineer
3. ask for clarification on functions and operation of the appliance purchased from IKEA

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

How to reach us if you need our service



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

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

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

Do you need extra help?

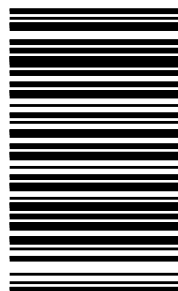
For any additional questions not related to After Sale service, please contact our nearest IKEA store call Centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

The service life of this item is 10 years.

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

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	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland Luxembourg	0900 - 235 45 32 (0900-BEL IKEA) 0031 - 50 316 8772 (internationaal)	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.	ma-vr: 8.00 - 21.00 zat: 9.00 - 21.00 zon / pub. vakantie: 10.00 - 18.00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	+48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktag
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokálni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 - 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnitroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Україна		www.ikea.com	

867370090-A-142021



© Inter IKEA Systems B.V. 2021

21552

AA-2048586-3