

RU

GB

MIRAKULÖS



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	32

Содержание

Сведения по технике безопасности	4	Дополнительные функции	17
Указания по безопасности	6	Полезные советы	18
Установка	9	Уход и очистка	20
Описание изделия	10	Поиск и устранение неисправностей	24
Перед первым использованием	10	Технические данные	25
Ежедневное использование	11	Энергоэффективность	26
Функции часов	14	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	27
Использование дополнительных принадлежностей	16	ГАРАНТИЯ ИКЕА	28

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.

Указания по безопасности

Установка



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их

было невозможно удалить без специальных инструментов.

- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

Эксплуатация



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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.

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



ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.

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

Уход и очистка

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

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

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

Внутреннее освещение

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

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током.

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

Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

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

материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

- Применяйте только оригинальные запасные части.

Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Установка

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

Сборка

i При установке см. указания по сборке.

Электрическое подключение

⚠ ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

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

В комплект поставки данного прибора входит только сетевой кабель.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

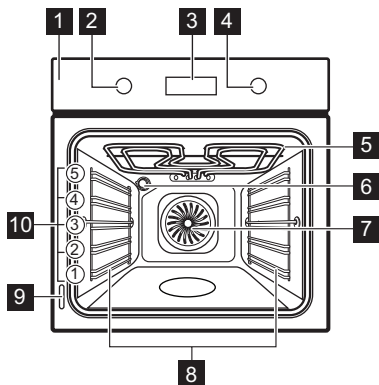
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

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

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

Описание изделия

Общий обзор



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

Аксессуары

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

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

- **Телескопические направляющие** x 2 комплекта
Для полок и противней.

Перед первым использованием

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

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

i См. Главу «Уход и очистка».



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

Первая чистка

Извлеките из прибора все аксессуары и съёмные направляющие для противней.

Предварительный разогрев

Перед первым использованием прибор следует предварительно разогреть.

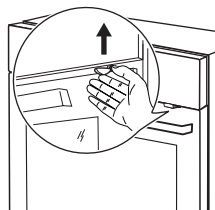
1. Выберите функцию  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите функцию  и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

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

Использование механического фиксатора «Защита от детей»

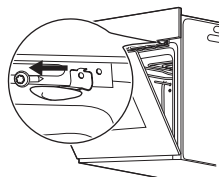
Прибор поставляется с установленным и задействованным замком от детей. Он расположен сразу под панелью управления с правой стороны.

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




Закройте дверцу духового шкафа, не вытягивая замок от детей.

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



После снятия замка от детей завинтите винт обратно в отверстие.

Ежедневное использование

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

Утапливаемые ручки









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




Включение и выключение прибора

1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру. На дисплее отобразится текущая температура.

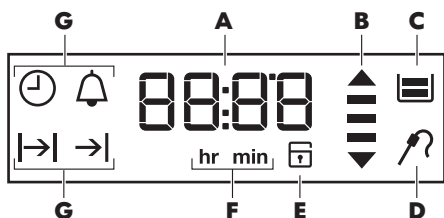
3. Для выключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа в положение «Выкл».

Режимы нагрева

Режимы нагрева		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Режим принудительной конвекции	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на 3 уровнях. При использовании данной функции понизьте температуру духового шкафа на 20°C – 40°C по сравнению с обычной температурой, которую вы выбираете при приготовлении в традиционном режиме («Верхний + нижний нагрев»).
	Традиционный режим приготовления (верхний и нижний нагрев)	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Большой гриль	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
	Гриль с конвекцией	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
	Приготовление хлеба и пиццы	Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. При использовании данной функции понизьте температуру духового шкафа на 20°C – 40°C по сравнению с обычной температурой, которую вы выбираете при приготовлении в традиционном режиме («Верхний + нижний нагрев»).
	Размораживание	Данная функция может использоваться для размораживания замороженных продуктов, таких как овощи и фрукты. Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.


Режимы нагрева		Применение
	Верхний нагрев	Подрумянивание хлеба, пирогов и печенья. Завершение приготовления блюд.
	Эко конвекция	Выпекание в формах на одном уровне духового шкафа. Экономия электроэнергии в ходе приготовления. Для достижения желаемого результата приготовления данную функцию необходимо использовать согласно Таблице для приготовления в режиме Эко конвекции (см Главу «Указания и рекомендации»). Более подробные сведения о рекомендованных настройках находятся в Таблице для приготовления пищи. Данная функция использовалась при определении класса энергоэффективности в соответствии с EN 60350-1.
	Легкое	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления. Может использоваться вместе с режимом «Остаточное тепло» на заключительном этапе приготовления для экономии электроэнергии.

Дисплей




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

Кнопки

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

Индикация нагрева

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

полоски . Полосками отображается повышение или понижение температуры духового шкафа.

Функции часов


Таблица функций часов

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

Установка и изменение текущего времени

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

1. Чтобы установить значение часов, нажмите на **+** или на **-**.

2. Нажмите  для подтверждения и перехода к установке значения минут.

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

3. Для установки минут нажмите на **+** или на **-**.

4. Нажмите \odot 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 \odot до тех пор, пока не замигает индикатор времени суток \odot .

Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» во время приготовления

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

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

3. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

Установка функции «ОКОНЧАНИЕ» во время приготовления

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

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

3. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»

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

На дисплее замигает $\rightarrow|$.

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

Позже прибор автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией «ОКОНЧАНИЕ». В заданное время в течении двух минут будет подаваться звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ $\rightarrow|$ и показание текущего времени. Прибор выключается.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на \odot до тех пор, пока на дисплее не замигает символ Δ и «00».
2. Для установки таймера воспользуйтесь кнопками $+$ или $-$. Сначала установите секунды, а затем минуты. Если заданное значение времени превышает 60 минут, на дисплее мигает символ **hr**.
3. Задайте значение часов.
4. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.

По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.

5. По истечении установленного времени в течении двух минут раздастся звуковой сигнал. "На

дисплее мигают «00:00» и «🔔». Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

ТАЙМЕР COUNT UP

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

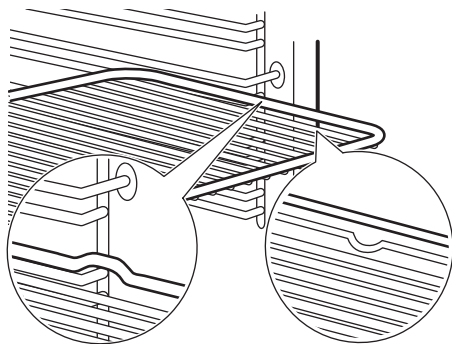
Использование дополнительных принадлежностей

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

Установка аксессуаров

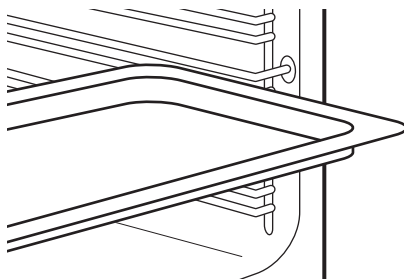
Решетка:

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



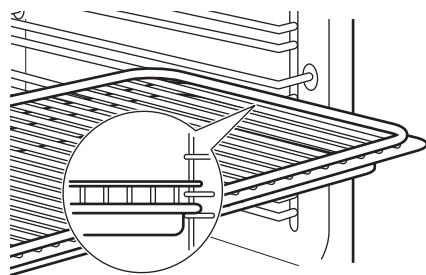
Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня / сотейника:

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



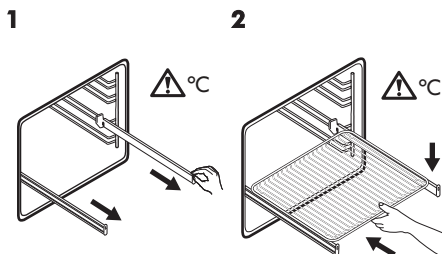
- i** Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

Использование телескопических направляющих

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

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

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



1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.

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

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

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

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

Дополнительные функции

Использование функции «Защита от детей».

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

1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

2. Одновременно нажмите и удерживайте в течение двух секунд **⏸** и **+**.

Будет выдан звуковой сигнал. На дисплее появится SAFE .

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

Автоматическое отключение

В целях безопасности прибор автоматически отключается через

определенное время в случае, если какой-либо режим духового шкафа продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.


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

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

- i** Автоматическое отключение не работает со следующими функциями:
 Продолжительность и
 Окончание.

Индикация остаточного тепла

Если температура внутри духового шкафа превышает 40°C, после

выключения прибора на дисплее высвечивается индикация остаточного тепла . Поверните ручку термостата влево или вправо для вывода на дисплей значения температуры духового шкафа.

Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Предохранительный термостат

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

Полезные советы

Общая информация

- 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.
- В приборе предусмотрено пять положений противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во

время приготовления. В случае обнаружения внутри духового шкафа влаги подержите дверцу открытой в течение нескольких минут.

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

Приготовление выпечных блюд

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

Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен,

удаление которых может оказаться невозможным.


- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

Таблица для приготовления

Количество (кг)	Продукты	Описание	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
1 - 1.5	Свинина		2	180	90 - 120
1 - 1.5	Баранина		2	175	110 - 130
1	Говядина		2	200	50 - 70
1 - 1.5	Цыпленок		2	200	70 - 85
1.2	Кролик		2	175	60 - 80
1.5	Утка		2	220	120 - 150
4	Индейка		2	180	210 - 240

Количество (кг)	Продукты	Описание	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
1	Рыба		2	190	45 - 60
-	Сливовый торт		2	160	50 - 60
1	Пироги		2	170	80 - 100
-	Печенье		2 и 4	140 - 150	35 - 40
2	Лазанья		2	180 - 190	25 - 40
1	Белый хлеб		1	190	60 - 70
1	Пицца		1	190 - 210	10 - 20

**Таблица для приготовления в режиме
Эко конвекции**

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

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

Уход и очистка

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

Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Модели из нержавеющей стали или алюминия

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

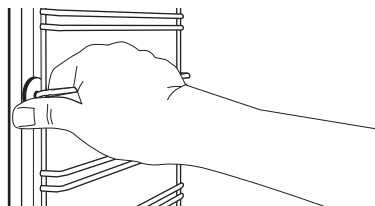
Очистка уплотнения дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обратитесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы протрите его мягкой тряпкой, смоченной теплой водой с моющим средством.

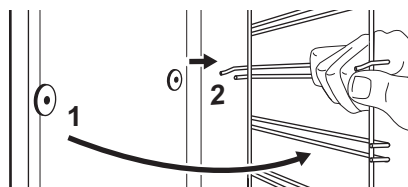
Снятие направляющих для противней, а также снятие

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

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



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



Установка направляющих производится в обратном порядке.

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

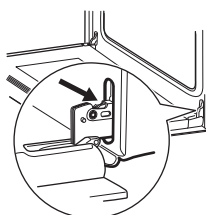
Очистка дверцы духового шкафа

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

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

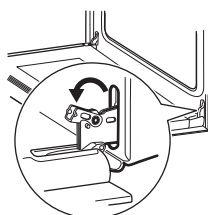
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1



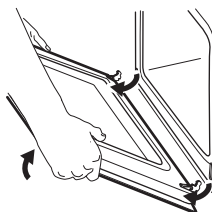
Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.

2



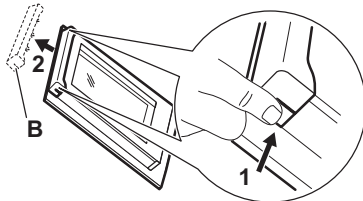
Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.

3



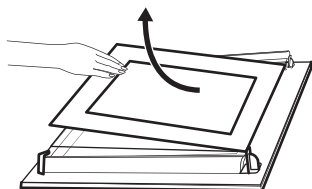
Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.

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



Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед

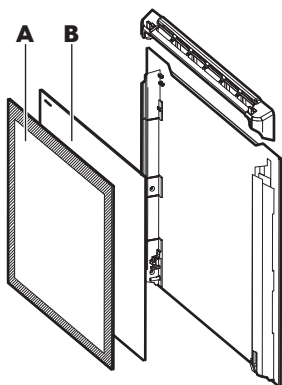
Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно выгните их по одной. Начинайте с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



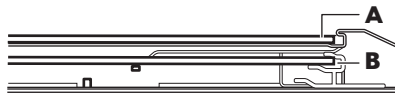
Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

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

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



Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



Замена лампы

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

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

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

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

Поиск и устранение неисправностей

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

Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработала функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.

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

Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

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

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

Технические данные

Технические данные

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

Кольцевой нагревательный элемент	2400 Вт
Полная мощность	2480 Вт
Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 - 60 Гц
Количество режимов	9


Энергоэффективность

Сведения об изделии согласно EU 66/2014

Идентификатор модели	MIRAKULÖS 103.526.38
Индекс энергоэффективности	81.2
Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в обычном режиме	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в режиме принудительной циркуляции воздуха	0.69 кВт·ч/цикл
Число камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объем	72 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Вес	32.5 кг

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

Экономия электроэнергии

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

Общие рекомендации

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

Для повышения энергоэффективности используйте металлическую посуду.

Если это возможно, не разогревайте духовой шкаф перед помещением в него продуктов.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание»,

а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать.

Сохранение продуктов теплыми


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.


Эко конвекция

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

При использовании функции «Эко конвекция» лампа выключается через 30 секунд.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

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

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

Произведено для ИКЕА

Электролюкс Италия С.п.А.,

Виале Болонья 298, 47122 Форли (ФО),

Италия

Класс энергопотребления: А

ГАРАНТИЯ ИКЕА

Срок действия гарантии ИКЕА

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

На какую бытовую технику не распространяется данная гарантия?

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

Кем выполняется техобслуживание?

Техобслуживание выполняется сервисным центром, авторизованным компанией ИКЕА.

Что покрывает данная гарантия?

Данная гарантия покрывает неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов, проявившимися после его покупки в магазине ИКЕА. Данная гарантия относится только к случаям бытового использования изделия. Все исключения указаны в пункте «Что не покрывает данная гарантия?». В рамках гарантии предусматривается возмещение затрат, связанных с устранением неисправностей, например затраты на

ремонт, запасные части, выполнение работ и дорожные расходы – при условии, что доступ к технике в целях ремонта не затруднен и не вызывает существенных расходов и что неисправность вызвана дефектами конструкции или материалов, покрываемыми гарантией. При данных условиях применимы нормы ЕС (№ 99/44/EG) и соответствующие местные правила и предписания. Замененные запчасти переходят в собственность компании ИКЕА.

Что ИКЕА делает, чтобы устранить неисправность?

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

Что не покрывает данная гарантия?

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

вызванные аномальными условиями окружающей среды;

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

- Условия выполнения установки бытовой техники ИКЕА, за исключением случаев, когда необходимость установки вызвана ремонтом или заменой неисправных частей. При покупке бытовой техники в ИКЕА услуга первоначальной установки не включена в стоимость товара. Если уполномоченные ИКЕА обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры осуществляют ремонт или замену бытового прибора в соответствии с условиями данной гарантии, уполномоченные обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры обязуются при необходимости выполнить повторную установку отремонтированного бытового прибора или бытового прибора, заменяющего неисправный.

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

Применимость законодательства конкретной страны

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

Зона действия

Если изделие было куплено в одной стране ЕС и перевезено в другую страну ЕС, гарантийное обслуживание будет производиться на условиях, действующих во второй стране. Обязательства по гарантийному обслуживанию остаются в силе только, если:

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

Зона действия для техники, купленной в России

Данная гарантия применима только к технике, купленной в России.

Обязательства по гарантийному обслуживанию остаются в силе только, если:

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

Сервисный центр, авторизованный ИКЕА

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

1. Гарантийный ремонт;
2. Рекомендации и техническая консультация по установке техники, купленной в магазине ИКЕА, в кухонную мебель ИКЕА;

Сервисный центр не сможет давать рекомендации по следующим вопросам:

- вопросы по установке кухонной мебели ИКЕА
- подсоединение к электрической сети, если бытовая техника не имеет вилки и кабеля; подключение к водопроводным и газовым коммуникациям. Эти виды работ должны выполняться авторизованным специалистом

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

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

Как связаться с нами, если вам нужна наша помощь



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

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

i ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК!

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

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

Нужна дополнительная помощь?

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

Срок службы данного изделия составляет 10 лет.

Contents

Safety information	32	Additional functions	43
Safety instructions	33	Hints and tips	43
Installation	35	Care and cleaning	45
Product description	36	Troubleshooting	48
Before first use	37	Technical data	50
Daily use	37	Energy efficiency	50
Clock functions	40	ENVIRONMENTAL CONCERNS	51
Using the accessories	41		

Subject to change without notice.

Safety information

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

Children and vulnerable people safety

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

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

General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

Safety instructions

Installation




Warning! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.

- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection


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

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect


the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

- This appliance complies with the E.E.C. Directives.

Use

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


- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

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

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.

- do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.


Care and Cleaning

-  **Warning!** Risk of injury, fire, or damage to the appliance.
- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.

- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.


Internal light

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

 **Warning!** Risk of electrical shock.

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

Disposal


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

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

Service

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

Installation

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

Assembly

- 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 appliance is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

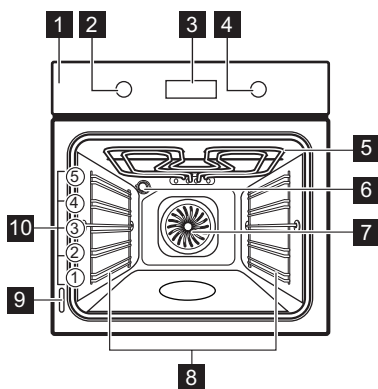
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm 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 oven functions
- 3** Electronic programmer
- 4** Knob for the temperature
- 5** Grill
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Shelf support, removable
- 9** Rating plate
- 10** Shelf positions

Accessories

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

To bake and roast or as pan to collect fat.

- **Telescopic runners** x 2 sets

For shelves and trays.

Before first use

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

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

Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.



i Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance and the accessories before first use.

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

Preheating

Preheat the empty appliance before first use.

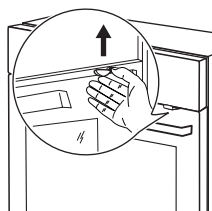
1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function  and set the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

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

Using the Mechanical child lock

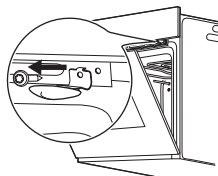
The appliance has the child lock installed and activated. It is below the control panel on the right side.

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



Close the oven door without pulling the child lock.

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



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

Daily use

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Retractable knobs

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










Activating and deactivating the appliance



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

The display shows the set temperature.

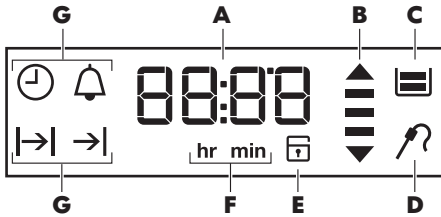
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions to the off position.

Oven functions

Oven function		Application
	Off position	The appliance is off.
	Forced Air Cooking	To bake on up to 3 shelf positions at the same time and to dry food. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for cooking with the function Conventional (Top and Bottom Heat).
	Conventional (Top and Bottom Heat)	To bake and roast food on one shelf position.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Grilling with Fan	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to make gratins and to brown.
	Bread and Pizza Baking	To bake food on 1 shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for cooking with the function Conventional (Top and Bottom Heat).
	Defrost	This function can be used for defrosting frozen foods, such as vegetables and fruits. The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
	Top Heat	To brown bread, cakes and pastries. To finish cooked dishes.


Oven function		Application
	Eco Fan Cooking	To prepare baked goods in tin on one shelf position. To save energy during cooking. This function must be used in accordance with the Eco Fan Cooking Table in the Hints and Tips chapter in order to achieve the desired cooking result. To get more information about the recommended settings, refer to the cooking table. This function was used to define the energy efficiency class acc. to EN 60350-1.
	Light	To activate the lamp without a cooking function. It can be used with residual heat in final cooking phase to save energy.

Display




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

Buttons

Button	Function	Description
—	MINUS	To set the time.
	CLOCK	To set a clock function.
+	PLUS	To set the time.






Heat-up indicator

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

The bars show that the oven temperature increases or decreases.


Clock functions

Clock functions table


Clock function		Application
	TIME OF DAY	To show or change the time of day. You can change the time of day only when the appliance is off.
	DURATION	To set how long the appliance operates. Use only when an oven function is set.
	END	To set when the appliance deactivates. Use only when an oven function is set.
	TIME DELAY	Combination of DURATION and END function.
	MINUTE MINDER	Use to set a countdown time. This function has no effect on the operation of the appliance. You can set the MINUTE MINDER at any time, also if the appliance is off.
00:00	COUNT UP TIMER	If you do not set any other clock function the COUNT UP TIMER automatically monitor how long the appliance operates. 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. Press **+** or **-** to set the hours.
2. Press  to confirm and switch to set the minutes.




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


3. Press **+** or **-** to set the current minutes.
4. Press  to confirm or the set time of day will be saved automatically after 5 seconds.

The display shows the new time.

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






Setting the DURATION function during cooking function


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

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

3. Press any button to stop the acoustic signal.






Setting the END function during cooking function


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




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

3. Press any button to stop the acoustic signal.


Setting the TIME DELAY function

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

The display shows flashing .






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

Appliance turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops


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

4. Press any button to stop the acoustic signal.

Setting the MINUTE MINDER

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

COUNT UP TIMER

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

Using the accessories

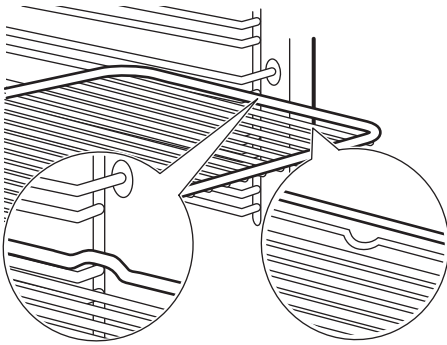


Warning! Refer to Safety chapters.

Inserting the accessories

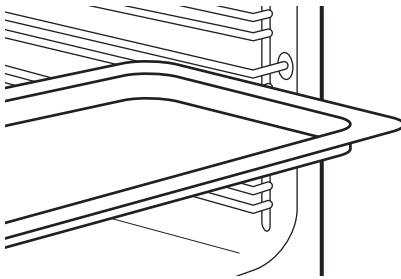
Wire shelf:

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



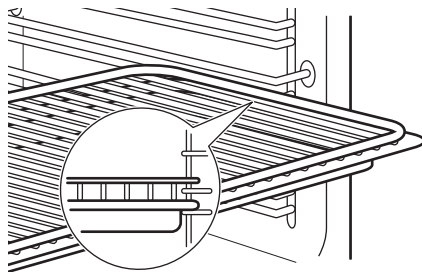
Baking tray / Deep pan:


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




Wire shelf and baking tray / deep pan together:

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




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

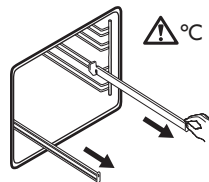
Using the telescopic runners

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

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

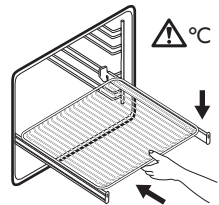
-  **Caution!** Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

1




Pull out the right and left hand telescopic runners.


2



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

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



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

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

Additional functions

Using the Child Lock

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

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

The signal sounds. SAFE appears on the display.


To turn off the Child Lock, repeat step 2.

Automatic switch-off


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

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

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

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

Residual heat indicator

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

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

Safety thermostat

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

Hints and tips

General information

- 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 appliance has five shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the

appliance when you open the appliance door while cooking. If you notice moisture inside of the oven, keep the door open for a couple of minutes.

- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.










Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

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

Cooking table






Quantity (kg)	Food	Function	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)
1 - 1.5	Pork		2	180	90 - 120
1 - 1.5	Lamb		2	175	110 - 130
1	Beef		2	200	50 - 70
1 - 1.5	Chicken		2	200	70 - 85
1.2	Rabbit		2	175	60 - 80
1.5	Duck		2	220	120 - 150
4	Turkey		2	180	210 - 240
1	Fish		2	190	45 - 60
-	Plum cake		2	160	50 - 60

- 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.


Quantity (kg)	Food	Function	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)
1	Pies		2	170	80 - 100
-	Biscuits		2 and 4	140 - 150	35 - 40
2	Lasagne		2	180 - 190	25 - 40
1	White Bread		1	190	60 - 70
1	Pizza		1	190 - 210	10 - 20

Eco Fan Cooking Table

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

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Potato gratin	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Apple cake	150 - 160	45 - 60	2
White bread	180 - 190	45 - 55	2

Care and cleaning

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

Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances

- i** Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth. Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

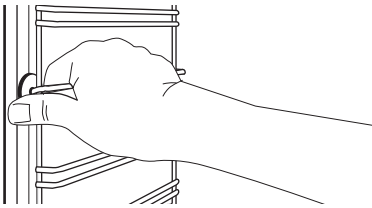
Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service.
- To clean the door gasket, use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.

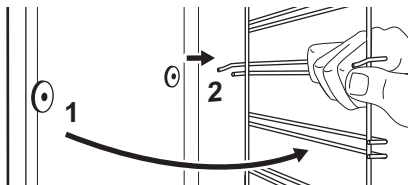
Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

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



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



Install the shelf supports in the opposite sequence.

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

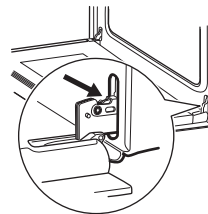
Cleaning the oven door

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

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

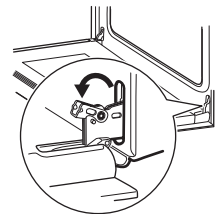
⚠ Caution! Do not use the appliance without the glass panels.

1



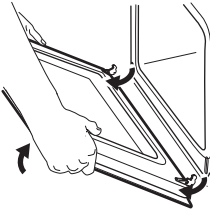
Open the door fully and hold the two door hinges.

2



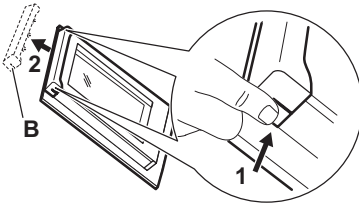
Lift and turn the levers on the two hinges.

3



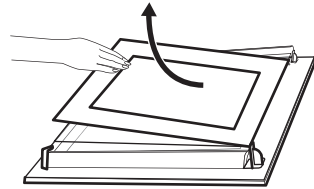
Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat. Put the door on a soft cloth on a stable surface.

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



Pull the door trim to the front to remove it

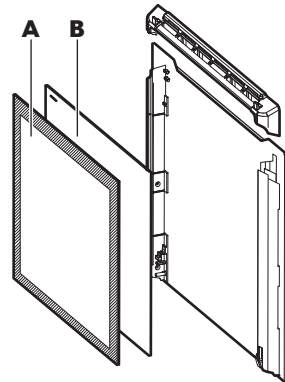
Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



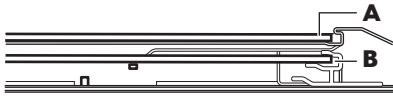
Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

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

Make sure that you put the glass panels (A and B) back in the correct sequence. The first panel (A) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (A) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



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



Replacing the lamp

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

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

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

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

Troubleshooting

Warning! Refer to Safety chapters.

What to do if...

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

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

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

Technical data

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 361 mm 416 mm
Area of baking tray	1438 cm ²	
Top heating element	2300 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Total rating	2480 W	
Voltage	220 - 240 V	
Frequency	50 - 60 Hz	
Number of functions	9	


Energy efficiency

Product information according to EU 66/2014

Model identification	MIRAKULÖS 103.526.38
Energy Efficiency Index	81.2
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	32.5 kg

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

Energy saving

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

General hints

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

Use metal dishes to improve energy saving.

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

The fan and lamp continue to operate.

Keep food warm


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


Eco Fan Cooking

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

When you use Eco Fan Cooking, the lamp automatically turns off after 30 seconds.

ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. 09.00 - 16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pntk.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	15 cent/min., starttarief 4,54 cent en gebruikelijke belkosten	ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	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
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Slovenija		www.ikea.com	

