ANRÄTTA

GB

DE

FR

IT

Design and Quality
IKEA of Sweden



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



Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.



Consultez la dernière page de ce manuel pour la liste complète des centre d'entretien et de réparation agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.



Siete pregati di contattare il numero del Centro Assistenza Autorizzato incaricato da IKEA riportato sull'ultima pagina di questo manuale.

ENGLISH 5
DEUTSCH 23
FRANÇAIS 44
ITALIANO 69

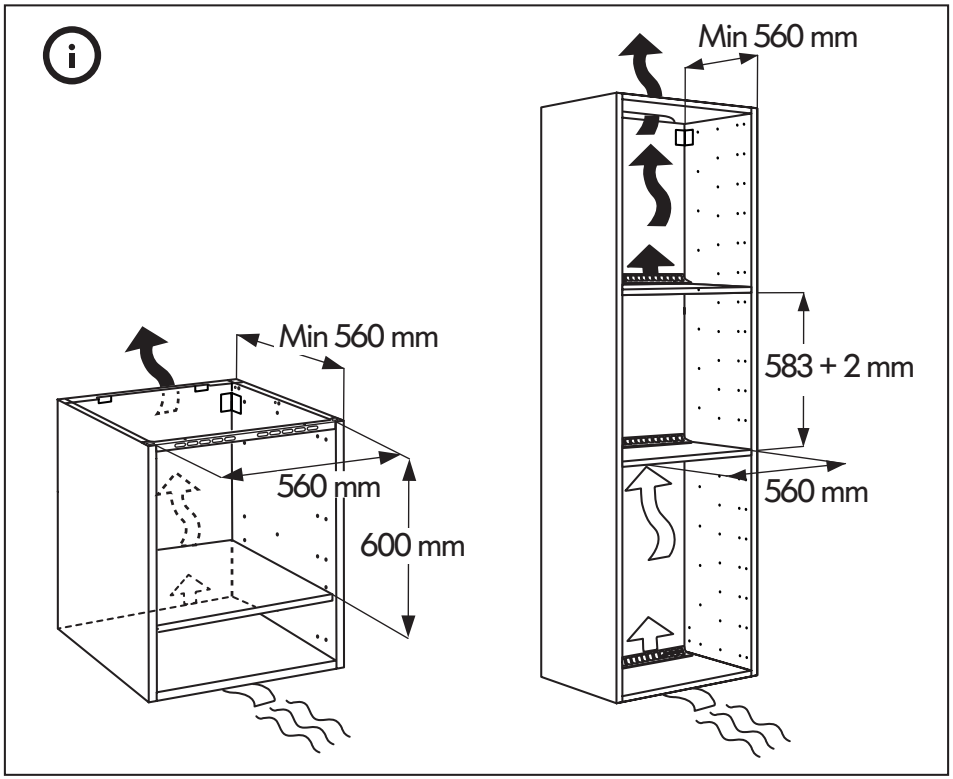

Min 560 mm
583 + 2 mm
560 mm
Min 560 mm
560 mm
600 mm

Table of contents

Safety Information	5	What to do if ...	17
Product description	8	Technical data	18
Control panel	9	Installation	19
First use	9	Electrical connection	20
Daily use	10	Environmental concerns	20
Cooking tables	13	IKEA GUARANTEE	21
Cleaning and maintenance	15		

Safety Information

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

SAFETY WARNINGS

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **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 must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Do not touch the oven during pyrolytic cycle (self cleaning) - risk of burns. Keep children and animals away during and after the pyrolytic cycle (until the room has been fully ventilated). Excess spillage, especially fats and oils, must be removed from the oven cavity before initiating the pyrolytic cycle. Do not leave any accessory or material within the oven cavity during the pyrolitic cycle.

⚠ If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the pyrolytic cycle. - risk of burn.

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ IInstallation, including water supply (if any) and electrical connections, and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam

parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust. Do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns.
Do not remove the oven from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

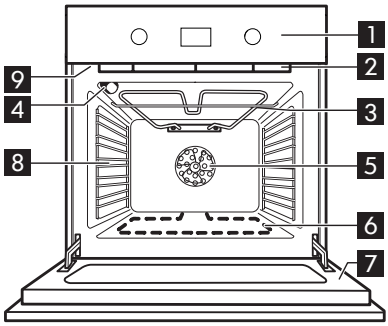
⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot.
Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

⚠ In case of replacement of power cable, contact an authorized service center.

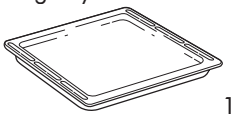
Product description



1 Control panel
2 Cooling fan (not visible)
3 Grill element
4 Oven lamp
5 Oven fan
6 Lower heating element (hidden)
7 Oven door
8 Lateral grids
9 Meat probe connection

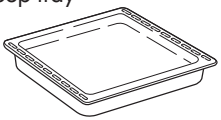
Accessories

Baking tray



1x

Deep tray



1x

Wire Shelf



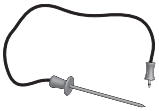
2x

Telescopic Runners



1x

Meat probe



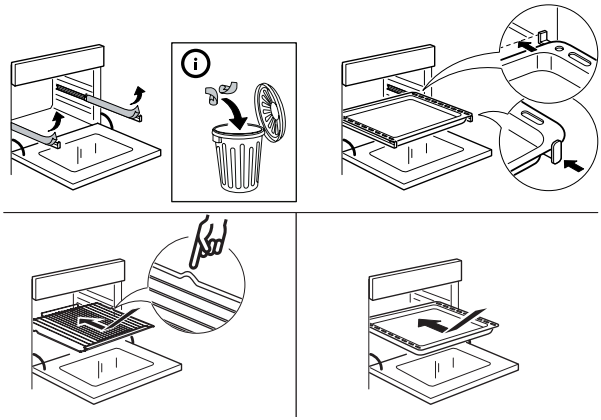
1x

Inserting the wire shelf and other accessories

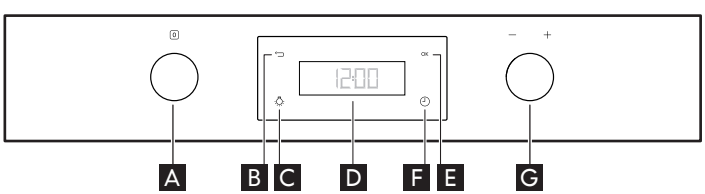
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Next, slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

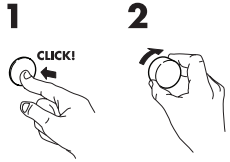
The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

If you want to buy an accessory, call the Authorized Service Centre.



Control panel





A Selection push-push knob
B Back button
C Light
D Display
E Confirmation button
F Minute minder
G Adjust push-push knob

Retractable knobs

To use this type of knob, press it in the middle.

The knob comes out.

Turn it to the required position.

Once cooking is over, turn the knob to 0 and press it again to restore it to its original position.

First use

Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease

Settings

Turn the "Functions" knob A indicator to display setting and turn the G knob to access a submenu containing four display settings which can be changed once cooking is over, turn the knob to its original position.

- **Clock**
  Turn the G knob to display CLOCK. The two left digits will then start to blink, turn the G knob to set hours. Press E button to confirm the value and the right two digit will start to blink. Turn the G knob to set minutes and press the E button to confirm the selection.
- **Sound**
  To activate or deactivate the acoustic signal, proceed as follows:
  1. Turn the G knob to display "SOUND"
  2. press E button to confirm
  3. Use the G knob to select the desired setting
  4. Press E button to confirm
- **Brightness**
  To change the display brightness, proceed as follows:
  1. Turn the G knob to display "BRIGHTNESS and press E to confirm.
  2. The current brightness value is visible
  3. Turn the G knob to increase or decrease brightness and confirm by pressing E .
- **Eco**
  1. Turn the G knob to display "ECO".
  2. Press E to access the setting (ON/ OFF).
  3. Turn the G knob to select the desired setting and confirm by pressing button E .
  4. During a cooking function, if the Eco Mode is activated, the display reduces the brightness to the lowest level after 1 minute, the cavity lamp will be switched off after 1 minute of cooking and reactivated by pressing button C .

Daily use

To activate a Function

1. select the desidered funtion with A knob and press E button to confirm.
2. the Temperature is Blinking and you can adjust with G knob and press E button to confirm.
3. the cooking time is visible on the display, you can adjust it with G knob or leave to for an immediate start and press E button to confirm.
4. if you selected before a desired cooking time, the display will show the expected time of end, you can postpone it with G knob and press E button to confirm the delay.

Preheat

The preheat will start atomatically when available (Check the table) and is included in the cooking time if you select it before starting the function.
If you select the temperature and a cooking time the preheat starts automatically. If you do not select the cooking time the timer will start only after reached the desired temperature.
Always an audible sound will advice when the temperature is reached.

Delay to Start

Will be postpone the end of cooking time, when available (Check the table).

Meat Probe

Insert the meat probe before activate a function (Check the table). If the meat probe is inserted after the confirmation of the cooking temperature, the display will blink the meat probe temperature, use the G knob to adjust it and press E button to confirm.
Delay to Start is not applicable when the meat probe is inserted.
When the meat probe tracks the desired temperature, 3 audible signal will sound and the cooking fuction will ends.

	Function A Knob	Function G Knob	PREHEAT	Temperature	Time	Delay to Start	Meat Probe
	OFF	–	–	–	–	–	–
	FORCED AIR	–	X	X	X	X	X
	CONVENTIONAL (Top and Bottom Heat)	–	X	X	X	X	X
	CONVECTION BAKE	–	X	X	X	X	X
	MAXI COOKING	–	X	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	–	level 1-2-3	X	–	–
	GRILL	TURBO GRILL	–	level 1-2-3	X	–	X
	BREAD	BREAD	X	X	X	–	–
	BREAD	PIZZA	X	X	X	–	–
	SPECIALS	ECO FORCED AIR*	–	X	X	X	X
	SPECIALS	DEFROST	–	–	X	X	–
	SPECIALS	WARM KEEPING	–	65°	X	X	–
	SPECIALS	RISING	–	30° 35° 40°	X	X	–
	FAST PREHEAT	–	X	X	X	–	–
	PYRO-CLEANING	PYRO	–	–	120 min	X	–
	PYRO-CLEANING	PYRO-ECO	–	–	75 min	X	–

IMPORTANT: Remove all accessories before running the pyrolysis function. To assure a better cleaning results of the bottom of the oven.

IMPORTANT: During pyro-cleaning, the oven door is automatically locked and the symbol appears on the display. The door remains locked at the end of the cleaning cycle: “COOL” appears on the display, indicating the oven is still cooling down. When the oven cools to a safe temperature, the door is unlocked and on the display will be shown the time of day.

N.B.: if the automatic door lock control procedure fails to execute properly, the symbol appears on the display. If, on the other hand, the door remains closed due to a fault in the locking system, and “DOOR LATCHED” appear on the display. In this case, contact the Authorized Service Centre.

Browning

At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of extra browning. This function can only be used when cooking time has been set.

At the end of cooking time, the display shows: “PRESS E TO BROWN”. Press E , and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can be selected consecutively a maximum of twice.

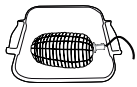
Minute Minder

This option activate the minute minder only when there are no other functions active. Keep pressing ◴ until the ◴ and «00:00» start flashing on the display, select and press ok to confirm. An down the selected audible signal will sound once the timer has finished counting.

Oven functions table

The oven has 5 cooking levels. Count up from the lower level.

Function		Description of function
0	**OFF**	For switching off the oven.
	FORCED AIR	For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
	CONVENTIONAL (Top and Bottom Heat)	For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd or the 3rd shelf. Preheat the oven before insert the food.
	CONVECTION BAKE	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 2nd shelf. Preheat the oven before cooking.
	MAXI COOKING	To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelf, depending on the size of the joint. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. It is best to baste the meat every now and again to avoid it drying out.
	GRILL	For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. It is best to use the 4th or 5th Shelf. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on the 3rd/4th level and add 500 ml of water. the oven door should be closed during cooking.
	TURBOGRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	BREAD	To bake different types and sizes of bread. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf.

Function		Description of function
	PIZZA	To bake different types and sizes of pizza. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf.
	ECO FORCED AIR*	To cook stuffed roasts and meat in pieces on one shelf. This function uses discontinuous, delicate fan assistance, which prevents excessive drying of foods. In this ECO function the light remains off during cooking and can be temporarily switched on again by pressing the confirm button. In order to maximize energy efficiency, it is advisable not to open the door during cooking. It is advisable to use 3rd level. The oven does not have to be preheated.
	DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	WARM KEEPING	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf.
	RISING	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 40°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	FAST PREHEAT	To preheat the oven rapidly. At the end of the prehear the oven will select automatically the CONVENTIONAL function. Wait the end of the preheat before inserting te food inside the oven.
- +	**SETTINGS**	To set the display (Time, Light, Volumes of sounds, energy saving)
	PYRO-CLEANING	For eliminating cooking spatters using a cycle at a very high temperature (over 400 °C). The duration is automatically set to 120 minutes. Select ECO x 75minutes cycle in case of minor presence of dirt
	MEAT PROBE	The meat probe supplied allows the exact temperature (up to 100°C) to be measured during cooking, to ensure optimum cooking. Based on the food being cooked, the required core temperature can be set. It is very important to position the probe accurately in order to obtain perfect cooking results. Insert the probe fully into the fleshiest part of the meat, avoiding bones and fatty parts (Fig. 1). For poultry, the probe should be inserted sideways, in the middle of the breast, taking care to ensure the tip does not end up in a hollow part (Fig. 2). In the case of meat with very irregular thickness, check it is cooked properly before removing it from the oven. Connect the end of the probe in the hole located on the left bottom part of the control panel  Fig. 1  Fig. 2

*Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65 / 2014

IMPORTANT:
During the self-clean cycle (pyrolysis) make sure to remove all the accessories supplied, to prevent any further increase in the outside temperature of the door and to ensure more efficient cleaning of the bottom part of the oven.

IMPORTANT: if the function selected is not matching the meat probe use, cooking will not start until the probe is removed. A following message is displayed: REMOVE PROBE

Cooking tables

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
SWEETS, PASTRY, ETC					
Leavened cakes		X	2/3	150–170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Filled pies (cheesecake, strudel, fruit pie)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Biscuits/tartlets		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Choux buns		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Meringues		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Bread		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Bread/pizza/ focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Frozen pizza		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vols-au-vent /Puff pastry crackers		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, baked pasta, cannelloni, flans		X	2	190-200	45-65
Lasagna & Meat		X	2-4	200	50-100***
Meat & Potatoes		X	1-4	190-200	45-100***
Fish & Vegetables		X	1-4	180	30-50***
Complete meal Fruit tart (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Meat (Level 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Roast meat/stuffed roasting joints		-	2	180-200	100-150***

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
MEAT					
Meat pieces (rabbit, chicken, lamb)		-	2	180-200	60-100***
Roast pork with crackling 2 kg		X	2	170-190	110-150
Lamb/Veal/Beef/ Pork 1Kg		X	2	190-200	80-120
Chicken/Rabbit/ Duck 1Kg		X	2	200-230	50-100
Turkey/Goose 3Kg		X	2	200-230	150-200
FISH					
Baked fish/en papillote 0.5Kg (fillet, whole)		X	2	170-190	30-50
VEGETABLES					
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-70

Cooking table with GRILL function

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
Toast		5'	5	3 (High)	1-3
Fish fillets/slices		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Sausages/kebabs/ spare ribs/ hamburgers		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Leg of lamb/ knuckle		-	3	2 (Medium)	60-90**
Vegetable gratin		-	3	3 (High)	10-25
Roast potatoes		-	3	2 (Medium)	35-60**
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High	55-80**
Roast beef rare 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Note: cooking temperatures and times are for guidance only.

* Turn food halfway through cooking

** Turn food two-thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Cleaning and maintenance

CLEANING

⚠ WARNING!

- Never use steam cleaning equipment.
- Only clean the oven when it is cool to the touch.
- Disconnect the appliance from the power supply.

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proper oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE). Inner glass is smooth to facilitate cleaning.

NOTE: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

⚠ WARNING!

- During and after the Pyrolytic cleaning, every pets (especially birds) have to be kept away from the area of the appliance location.

Accessories

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

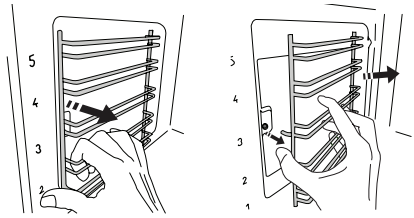
MAINTENANCE

⚠ WARNING!

- Use safety gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the oven from the power supply.

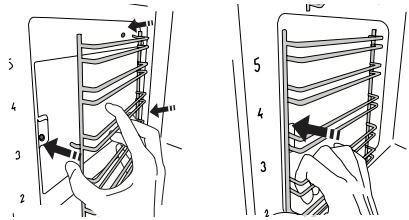
To remove the shelf guides

firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.



To reposition the shelf guides

position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.



To remove the door

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).

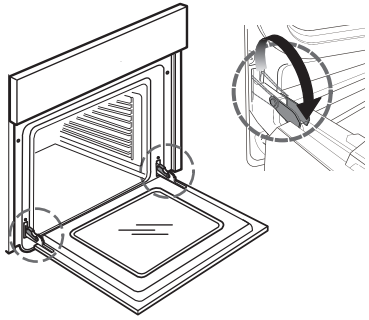


Fig. 1

3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2, 3, 4).

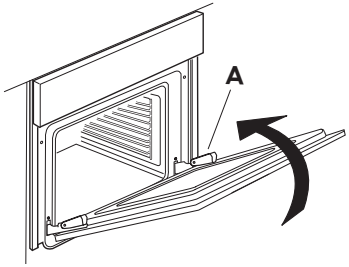


Fig. 2

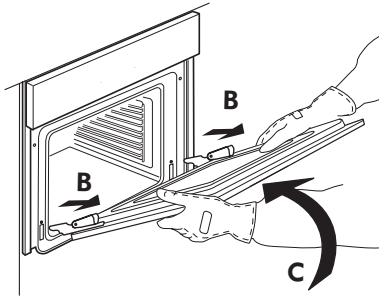


Fig. 3

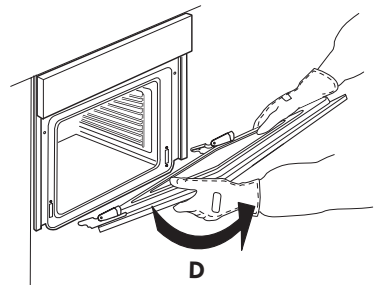


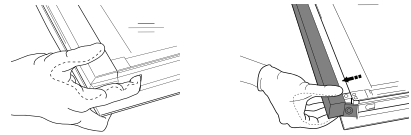
Fig. 4

To refit the door

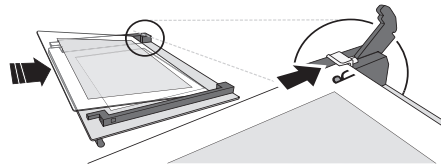
1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door

Cleaning the glass

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it. Do the same operation for the intermediate glass.
3. To reposition both the intermediate and the internal glass properly, be sure that the “R” can be seen in the left corner. First insert the long side of the glass indicated by “R” into the support seats, then lower it into position.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

To replace the lamp

1. Disconnect the oven from the power supply.

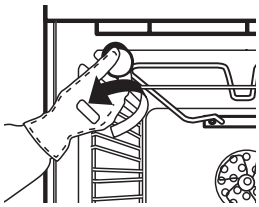


Fig. 5

2. Unscrew the lamp cover (Fig. 5), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

NOTE:

- Only use 25W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and it is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Lamps are available from IKEA Authorized Service Centre.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	No presence of mains electrical power.	Verify the presence of mains electrical power.
	The oven is not connected to the electrical supply.	Connect the oven to the power supply.
The display shows the letter “F” followed by a number	Software problem	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter “F”

Before calling the Authorized Service Centre:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the “What to do if ...” table.
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.
   If after the above checks the fault still occurs, contact IKEA Authorized Service Centre.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open);

SERVICE 0000 000 00000

- your full address;
- your telephone number.

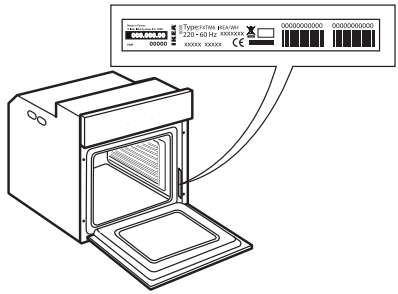
If any repairs are required, please contact IKEA Authorized Service Centre (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Technical data

Type of product: Built-in Electrical Oven	
Model identification: ANRÄTTA 004.117.18	
Number of cavities	1
Heat source	Electrical
Number of functions	9
Usable volume. Measured with any side grids and catalytic panels removed l	71
Area of the largest baking sheet cm^2	1191
Energy Efficiency Class (Lowest Consumption)	A+
Energy Efficiency Index	81,2
Energy consumption Conventional function (with a standard load and top + bottom heating) kWh/cycle	0,89
Energy consumption Fan Forced function (with a standard load and forced air heating) kWh/cycle	0,69
Top heating element W	2200
Bottom heating element W	1000
Grill heating element W	2200
Fan heating element W	1800
Cooling fan W	33
Oven lamp W	25
Oven Fan Wattage W	22
Total rating W	2450
Dimensions	
Width mm	595
Height mm	595
Depth mm	550
Mass of the appliance ANRÄTTA Kg	32,2

Technical data

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.



Installation

Door lock device

To open the door with the door lock device see Fig 1.

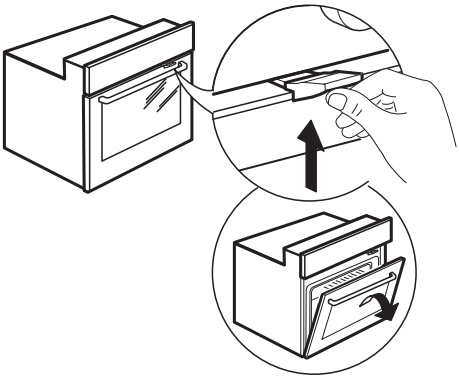


Fig. 1

The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).

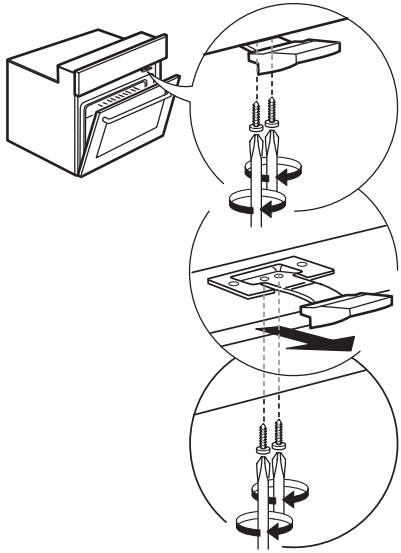


Fig. 2

Electrical connection

Make sure the power voltage specified on the appliance rating plate is the same as the mains voltage. The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

Power cable replacement (type H05 V2V2 x 1,5 mm^2) must be carried out by a qualified electrician. Contact IKEA Authorized Service Centre.

Environmental concerns

⚠ **WARNING!** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation - risk of electrical shock. Never use steam cleaning equipment.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Ensure the appliance is cooled down before any cleaning or maintenance. - risk of burn.

⚠ **WARNING!** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electrical shock.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol. ♺ The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibility and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPSs

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n.65/2014 and 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

CE

IKEA GUARANTEE

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

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

What does this guarantee cover?
The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?
IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?
- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another 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 IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance.
- However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

- This does not apply within Ireland, customer should contact the local IKEA dedicated after sales line or the appointed Service Provider for further information.
  (just for GB)

These restrictions do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies
The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity
For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country.
An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:
- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances
Please don't hesitate to contact IKEA appointed Authorized Service Centre to:
- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

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

How to reach us if you need our service



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

In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) and 12 digit service number placed on the rating plate of your appliance.

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

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	**23**	**Störung - Was tun?**	**37**
Produktbeschreibung	**26**	**Technische Daten**	**38**
Bedienfeld	**27**	**Aufstellung**	**39**
Erster Gebrauch	**27**	**Anschluss an das Stromnetz**	**40**
Täglicher Gebrauch	**28**	**Hinweise zum Umweltschutz**	**40**
Gartabellen	**32**	**IKEA GARANTIE**	**42**
Reinigung und Pflege	**34**		

Sicherheitshinweise

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.
In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

SICHERHEITSHINWEISE

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ **WARNUNG!:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ Den Backofen während des Pyrolysezyklus (Selbstreinigung) nicht berühren – Verbrennungsgefahr. Halten Sie Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus vom Ofen fern (bis der Raum vollständig gelüftet ist). Verschüttete Speisen, insbesondere Fett und Öl, müssen vor Beginn des Reinigungszyklus vollständig aus dem Backofeninnenraum entfernt werden. Während dem Pyrolysezyklus kein Zubehör oder Material in dem Backofen lassen.

⚠ Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während

des Pyrolysezyklus alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. - Verbrennungsgefahr.

⚠ Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt. Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden - Brandgefahr.

⚠ Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr. Beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen oder bei Zugabe von alkoholischen Getränken besonders wachsam sein - Brandgefahr. Zum Entnehmen von Töpfen und Zubehörteilen immer Schutzhandschuhe verwenden. Nach Ende des Garens die Tür vorsichtig öffnen, damit heißer Dampf langsam entweichen kann, bevor in den Backofen gelangt wird - Verbrennungsgefahr. Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken - Brandgefahr.

⚠ Vorsichtig vorgehen, wenn die Ofentür geöffnet oder heruntergeklappt ist, um zu vermeiden, dass sie daran stoßen.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

⚠Keine explosiven oder entzündbaren Stoffe (z.B. Benzin oder Sprühdosen) in dem oder in der Nähe des Gerätes lagern - Brandgefahr.

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der

Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und keine Teile austauschen, wenn dies von

der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ Den Einbauschrank vor dem Einschieben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen. Den Mindestabstand zwischen der Arbeitsfläche und der oberen Kante des Ofens nicht abdecken - Verbrennungsgefahr. Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

⚠ Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein - Verbrennungsgefahr.

⚠ Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren – Brandgefahr.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

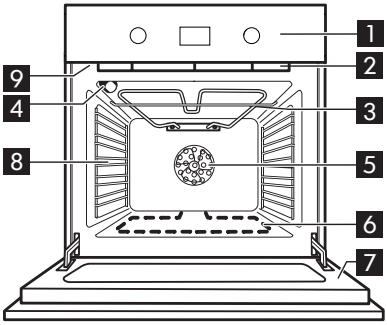
⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten.
Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

⚠ Zum Austausch des Stromkabels kontaktieren Sie bitte einen autorisierten Kundendienst.

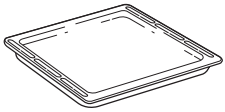
Produktbeschreibung



1 Bedienfeld
2 Kühlgebläse (nicht sichtbar)
3 Grillelement
4 Backofenlampe
5 Backofengebläse
6 Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
7 Backofentür
8 Seitliche Gitter
9 Anschluss Kerntemperaturfühler

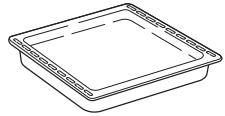
Zubehör

Backblech



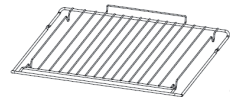
1x

Tiefes Backblech



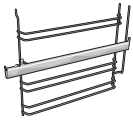
1x

Rost



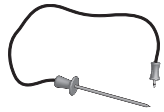
2x

Teleskopführungen



1x

Kerntemperaturfühler



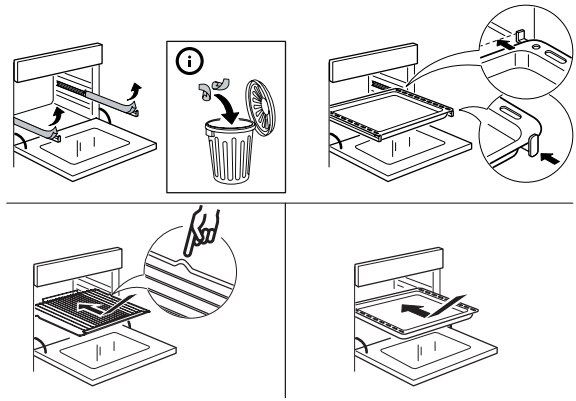
1x

Den Rost und andere Zubehörteile einsetzen

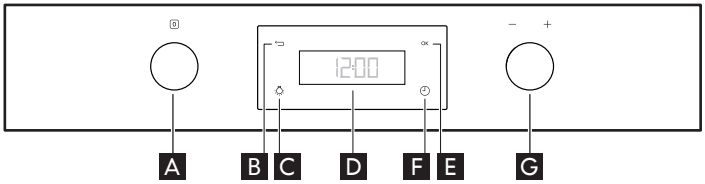
Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

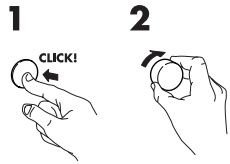
Die anderen Zubehörteile, wie das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter eingeschoben werden.

Wenn Sie ein Zubehörteil erwerben möchten, kontaktieren Sie bitte unseren autorisierten Kundendienst.



Bedienfeld





A Versenkbarer Auswahlknopf
B Zurück-Taste
C Licht
D Display
E Bestätigungstaste
F Kurzzeitwecker
G Versenkbarer Einstellknopf

Versenkbare Bedienknöpfe

Um diesen Typ von Bedienknopf zu benutzen, drücken Sie auf die Mitte.

Der Bedienknopf kommt jetzt heraus.

Drehen Sie ihn in die gewünschte Stellung.

Stellen Sie nach Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe auf Position 0 und drücken Sie sie in der Mitte, damit sie in ihre Ausgangsposition zurückkehren.

Erster Gebrauch

Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf und lassen Sie ihn ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Einstellungen
Drehen Sie den Anzeiger des „Funktionsauswahlknopfes“ A auf Displayeinstellung und Drehen Sie den G , um ein Untermenü aufzurufen, in dem vier Displayeinstellungen enthalten sind, die nach dem Ende des Garvorgangs geändert werden können. Drehen Sie den Bedienknopf in seine Ausgangsposition.

- **Uhr**
  Drehen Sie den G Bedienknopf, bis „CLOCK“ angezeigt wird. Die zwei linken Ziffern beginnen dann zu blinken. Drehen Sie den G Bedienknopf, um die Stunden einzustellen. Drücken Sie den E Bedienknopf, um den Wert zu bestätigen und die beiden rechten Ziffern beginnen zu blinken. Drehen Sie den G Bedienknopf, um die Minuten einzustellen und drücken Sie den E Knopf, um die Auswahl zu bestätigen.
- **Ton**
  Um den Signalton ein- oder auszuschalten gehen Sie folgendermaßen vor:
  1. Drehen Sie den G Bedienknopf, bis „SOUND“ angezeigt wird
  2. Drücken Sie zum Bestätigen den E Knopf
  3. Verwenden Sie den G Knopf, um die gewünschte Einstellung auszuwählen
  4. Drücken Sie zum Bestätigen den E Knopf
- **Helligkeit**
  Um die Helligkeit des Displays zu ändern, gehen Sie folgendermaßen vor:
  1. Drehen Sie den G Bedienknopf, bis „BRIGHTNESS“ angezeigt wird und drücken Sie E zum Bestätigen.
  2. Der aktuelle Helligkeitswert wird angezeigt
  3. Drehen Sie den G Knopf, um die Helligkeit zu erhöhen oder zu reduzieren und bestätigen Sie mit der Taste E.
- **Eco**
  1. Drehen Sie den G Bedienknopf, bis „ECO“ angezeigt wird.
  2. Drücken Sie E, um auf die Einstellung zuzugreifen (ON/OFF).
  3. Drehen Sie den G Knopf, um die gewünschte Einstellung auszuwählen und bestätigen Sie mit der Taste E.
  4. Ist die Funktion Ökomodus bei einer Garfunktion aktiviert, verringert das Display die Helligkeit nach 1 Minuten auf die niedrigste Stufe, die Innenbeleuchtung wird nach 1 Minute Garzeit ausgeschaltet und mit der Taste C wieder aktiviert.

Täglicher Gebrauch

Zum Aktivieren einer Funktion

1. Wählen Sie die gewünschte Funktion mit dem A Bedienknopf und drücken Sie zum Bestätigen die E Taste.
2. Die Temperatur blinkt und Sie können diese mit dem G Knopf einstellen. Zum Bestätigen drücken Sie die E Taste.
3. Die Garzeit wird auf dem Display angezeigt. Sie können diese mit dem G Knopf anpassen oder für einen sofortigen Start lassen und zum Bestätigen die E Taste drücken.
4. Wenn Sie zuvor eine gewünschte Garzeit ausgewählt haben, zeigt das Display die erwartete Endzeit. Sie können diese mit dem G Knopf zeitlich verschieben und zum Bestätigen der Startvorwahl die E Taste drücken.

Vorheizen

Das Vorheizen startet automatisch, wenn verfügbar (sehen Sie in der Tabelle nach) und ist in der Garzeit enthalten, wenn Sie es vor dem Starten der Funktion auswählen.
Wenn Sie die Temperatur und eine Garzeit wählen, startet das Vorheizen automatisch. Wenn Sie keine Garzeit wählen, startet der Timer erst nach Erreichen der gewünschten Temperatur.
Bei Erreichen der Temperatur ertönt immer ein akustisches Signal.

Startvorwahl

Dies verzögert das Ende der Garzeit, wenn verfügbar (sehen Sie in der Tabelle nach).

Kerntemperaturfühler

Stecken Sie den Kerntemperaturfühler ein, bevor Sie eine Funktion aktivieren (sehen Sie in der Tabelle nach). Wenn der Kerntemperaturfühler nach dem Bestätigen der Gartemperatur eingesteckt wird, blinkt die Temperatur des Kerntemperaturfühlers. Stellen Sie diese mit dem G Knopf ein und drücken Sie zum Bestätigen die E Taste.
Die Startvorwahl ist bei eingestecktem Kerntemperaturfühler nicht anwendbar.
Wenn der Kerntemperaturfühler die gewünschte Temperatur erfasst, ertönt 3 Mal ein akustisches Signal und die Garfunktion wird beendet.

	Funktions- A wahlknopf	Funktions- G wahlknopf	VORHEIZEN	Temperatur	Zeit	Startvorwahl	Kerntempera-turfühler
0	OFF	-	-	-	-	-	-
	HEISSLUFT	-	X	X	X	X	X
	OBER- UND UNTERHITZE	-	X	X	X	X	X
	UMLUFT	-	X	X	X	X	X
	MAXI GAREN	-	X	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	-	Stufe 1-2-3	X	–	–
	GRILL	TURBO GRILL	-	Stufe 1-2-3	X	–	X
	BROT	BROT	X	X	X	–	-
	BROT	PIZZA	X	X	X	–	-
	SPEZIAL	ECO HEISSLUFT*	-	X	X	X	X
	SPEZIAL	AUFTAUEN	-	-	X	X	-
	SPEZIAL	WARMHALTEN	-	65°	X	X	-
	SPEZIAL	AUFGEHEN LASSEN	-	30° 35° 40°	X	X	-

	SCHNELLAUFHEIZEN	-	X	X	X	-	-
	PYROLYSE (SELBSTREINIGUNG)	PYRO	-	-	120 min	X	-
	PYROLYSE (SELBSTREINIGUNG)	PYROLYSE-ECO	-	-	75 min	X	-

ACHTUNG: Nehmen Sie das gesamte Zubehör vor dem Einschalten der Pyrolysefunktion aus dem Backofen. Dies sichert ein besseres Reinigungsergebnis am Backofenboden.

ACHTUNG: Während der Pyrolyse-Reinigung ist die Backofentür automatisch verriegelt, und das Symbol erscheint auf dem Display. Die Gerätetür bleibt am Ende des Reinigungszyklus verriegelt: Auf dem Display erscheint die Anzeige „COOL“ (Abkühlen), um die noch andauernde Abkühlungsphase des Backofens anzuzeigen. Wenn der Backofen auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, wird die Tür entriegelt und auf dem Display erscheint die Uhrzeit.

Hinweis: falls der Vorgang der automatischen Türverriegelung nicht korrekt ausgeführt wird, erscheint das Symbol auf dem Display. Bleibt die Tür hingegen aufgrund eines Defekts im Verriegelungssystem blockiert, so erscheint auf dem Display die Anzeige „DOOR LATCHED“ (Tür verriegelt). Kontaktieren Sie in diesem Fall bitte den autorisierten Kundendienst.

Anbräunen

Nach Ablauf des Garvorgangs wird für die Funktionen, die dies vorsehen, auf dem Display die Möglichkeit vorgeschlagen, das Gericht anzubräunen. Diese Funktion lässt sich nur aktivieren, wenn eine Garzeit eingestellt wurde. Nach dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display: „DRÜCKEN SIE E ZUM BRÄUNEN“. Nach dem Drücken der Taste E startet der Ofen die Bräunungsphase, die 5 Minuten dauert. Diese Funktion kann nur zwei Mal ausgeführt werden.

Kurzzeitwecker

Diese Option aktiviert den Kurzzeitwecker nur, wenn keine anderen Funktionen aktiv sind. ◴ solange drücken, bis ◴ und „00:00” auf der Anzeige blinkt, auswählen und mit OK bestätigen.

Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Übersicht Betriebsarten des Geräts

Der Backofen hat 5 Garebenen. Zählen Sie von der untersten Ebene nach oben.

Funktion		Funktionsbeschreibung
0	**OFF**	Zum Ausschalten des Ofens.
	HEISSLUFT	Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
	OBER- UND UNTERHITZE	Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie am besten die 2. oder 3. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen hineinstellen.
	UMLUFT	Zum Garen von Fleisch und zum Backen (von salzigen oder süßen) Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Verwenden Sie die 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor dem Garen vor.
	MAXI GAREN	Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

Funktion		Funktionsbeschreibung
	**GRILL**	Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Verwenden Sie zum Garen am besten die 4. oder 5. Ebene. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Positionieren Sie die Pfanne auf der 3./4. Ebene und geben Sie 500 ml Wasser zu. Die Backofentür sollte während des Garens geschlossen sein.
	**TURBO GRILL**	Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Einschubebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	**BROT**	Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot. Es genügt, einfach die notwendigen Werte (Temperatur und Zeit) anzugeben, und der Backofen verwaltet den optimalen Garzyklus automatisch. Stellen Sie den Teig auf die 2. Einschubebene.
	**PIZZA**	Zum Backen verschiedener Sorten und Größen von Pizza. Es genügt, einfach die notwendigen Werte (Temperatur und Zeit) anzugeben, und der Backofen verwaltet den optimalen Garzyklus automatisch. Stellen Sie den Teig auf die 2. Einschubebene.
	**ECO HEISSLUFT***	Zum Garen von gefüllten Braten und Fleisch im Stück auf einer Einschubebene. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. In dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs abgeschaltet und kann durch Drücken der Bestätigungstaste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Zur maximalen Energieeffizienz sollte die Ofentür während des Garens nicht geöffnet werden. Verwenden Sie zum Garen möglichst die 3. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	**AUFTAUEN**	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
	**WARMHALTEN**	Zum Warmhalten, damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben (z. B. Fleisch, Pommes Frites, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben.
	**AUFGEHEN LASSEN**	Für optimales Aufgehen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit der Teig optimal geht, schaltet sich die Funktion nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren unter 40° C beträgt. Stellen Sie den Teig auf die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	**SCHNELLAUFHEIZEN**	Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion OBER-/ UNTERHITZE. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.

Funktion		Funktionsbeschreibung
- +	**EINSTELLUNGEN**	Zum Einstellen des Displays (Uhrzeit, Licht, Lautstärken, Energieeinsparung)
	PYROLYSE (SELBSTREINIGUNG)	Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 400 °C). verbrannt. Die Dauer wird automatisch auf 120 Minuten eingestellt. Wählen Sie ECO für den 75 Minuten Zyklus, wenn weniger Schmutz vorhanden ist
	KERNTEMPERATURFÜHLER	Der Kerntemperaturfühler ermöglicht das Messen der exakten Temperatur (bis zu 100 °C) beim Garen für ein optimales Garergebnis. Die erforderliche Kerntemperatur kann je nach der zu garenden Speise eingestellt werden. Es ist äußerst wichtig, den Fühler korrekt zu positionieren, um perfekte Garergebnisse zu erzielen. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler ganz in das fleischigste Stück des Garguts. Achten Sie darauf, dass die Sonde keinen Knochen oder Fett berührt (Abb. 1). Bei Geflügel muss der Kerntemperaturfühler quer, mitten durch die Brust gesteckt werden. Achten Sie darauf, dass die Spitze nicht in einem Hohlraum endet (Abb. 2). Prüfen Sie im Fall von Fleisch mit sehr unregelmäßiger Dicke, ob dieses korrekt gegart wurde, bevor es dem Gerät entnommen wird. Schließen Sie das Ende des Kerntemperaturfühlers in die dafür vorgesehene Anschlussbuchse in der rechten Backrauminnenwand. Schließen Sie das Ende des Kerntemperaturfühlers in die dafür vorgesehene Anschlussbuchse im unteren linken Teil der Bedientafel an

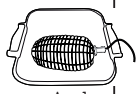


ABB. 1


ABB. 2

*Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzerklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 verwendet

WICHTIG:
Entnehmen Sie während des Selbstreinigungszyklus (Pyrolyse) alle mitgelieferten Zubehörteile, um die Außentemperatur der Ofentür nicht noch zusätzlich zu erhöhen und eine effizientere Reinigung des unteren Ofenbereichs zu gewährleisten.
WICHTIG: Wenn die gewählte Funktion den Gebrauch des Kerntemperaturfühlers nicht vorsieht, wird der Garvorgang nicht gestartet, bis der Fühler entfernt wurde. Folgende Meldung wird angezeigt: REMOVE PROBE

Gartabellen

Art der Speise	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
BACKWAREN, TEILCHEN USW.					
Hefekuchen		X	2/3	150–170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Plätzchen (Kekse), Törtchen		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Beignets		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Beignets		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Brot		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Brot, Pizza, Fladenbrot		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Tiefkühlpizza		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Quiche (Gemüsetorte, Quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Blätterteigtörtchen, salziges Blätterteiggebäck		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe		X	2	190-200	45-65
Lasagne und Fleisch		X	2-4	200	50-100***
Fleisch und Kartoffeln		X	1-4	190-200	45-100***
Fisch, Gemüse		X	1-4	180	30-50***
Braten/gefüllte Bratenstücke		X	1-3-5	180-190	40-120***
Roast meat/stuffed roasting joints		-	2	180-200	100-150***

Art der Speise	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
FLEISCH					
Fleischstücke (Kaninchen, Huhn, Lamm)		-	2	180-200	60-100***
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		X	2	170-190	110-150
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1Kg		X	2	190-200	80-120
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1Kg		X	2	200-230	50-100
Turkey/Goose 3Kg		X	2	200-230	150-200
FISCH					
Fisch gebacken / in Folie 0.5Kg (Filet, ganz)		X	2	170-190	30-50
GEMÜSE					
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		X	2	180-200	50-70

Gartabelle mit GRILL-Funktion

Art der Speise	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Toast		5'	5	3 (High)	1-3
Fischfilets, -stücke		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Lammkeule, Haxe		-	3	2 (Medium)	60-90**
Gratiniertes Gemüse		-	3	3 (High)	10-25
Ofenkartoffeln		-	3	2 (Medium)	35-60**
Brathähnchen 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High	55-80**
Roastbeef englisch 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Hinweis: Die Garzeiten und -temperaturen sind nur Richtwerte.

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden

** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

*** Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

Reinigung und Pflege

REINIGUNG

⚠ WARNUNG!
- Verwenden Sie niemals Wasserdampfreinigungsgeräte.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Außenflächen des Ofens

WICHTIG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Tuch.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und ein paar Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum

IMPORTANT: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen und reinigen Sie ihn, solange er noch warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE). Die Glasinnenseite ist glatt und lässt sich mühelos reinigen.

HINWEIS: Während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse usw.) kann sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Wenn der Backofen kalt ist, trocknen Sie die Innenseite der Tür mit einem Tuch oder Schwamm ab.

⚠ WARNUNG!
- Während und nach der Pyrolysereinigung dürfen sich keine Haustiere (insbesondere keine Vögel) in dem Bereich aufhalten, in dem das Gerät aufgestellt ist.

Zubehör

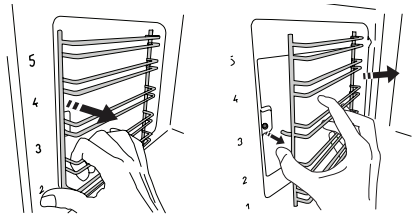
- Weichen Sie die Zubehörteile sofort nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

PFLEGE

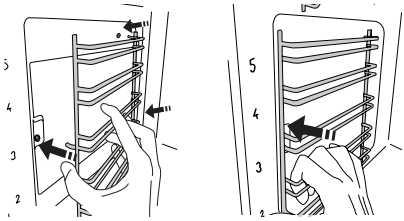
⚠ WARNUNG!
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.
- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

Entnahme der Seitengitter

den Außenteil des Gitters fest in die Hand nehmen und zu sich ziehen, um die Halterung und die zwei Innenstifte aus dem Sitz zu entfernen.



Um die Seitengitter wieder anzubringen diese in die Nähe des Backraums legen und zuerst die beiden Stifte in ihre Sitze einsetzen. Danach den Außenteil in die Nähe seines Sitzes legen, die Halterung einsetzen und fest zur Wand des Backraums drücken, um sicherzustellen, dass das Seitengitter fest sitzt.



Ausbau der Tür

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).

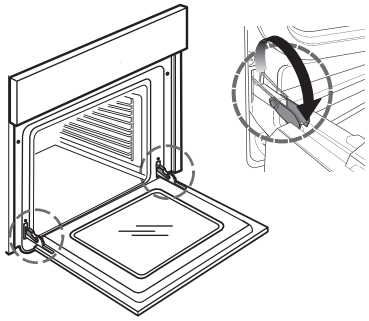


Abb. 1

3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C), bis sie aushakt (D) (Abb. 2, 3 und 4).

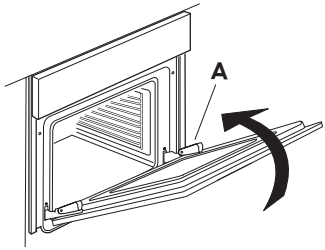


Abb. 2

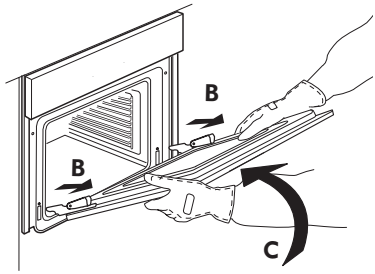


Abb. 3

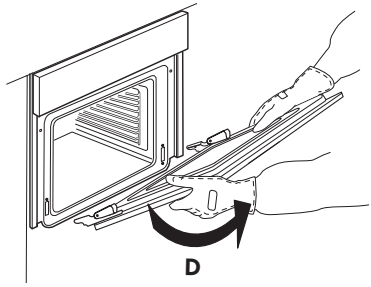


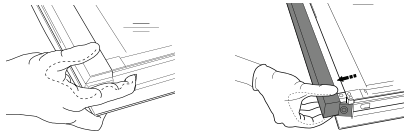
Abb. 4

Einsetzen der Tür

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken nach unten.
4. Schließen Sie die Gerätetür

Reinigen des Glases

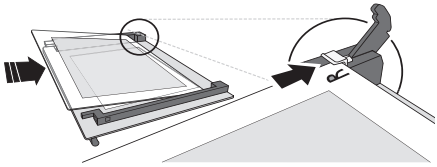
1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um

es daraufhin zu reinigen. Den gleichen Vorgang am Zwischenglas ausführen.

3. Um das Zwischenglas und das Innenglas wieder richtig anzubringen, sicherstellen dass das „R“ in der linken Ecke zu sehen ist.
   Zuerst die lange Seite des Glases, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken.



4. Die obere Ecke wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

Backofenbeleuchtung auswechseln

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

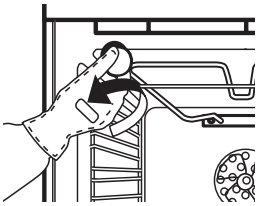


Abb. 5

2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 5). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

HINWEIS:

- Verwenden Sie nur Halogenlampen des Typs 25W/230 V Typ G9, T300°C.
- Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist speziell für elektrische Geräte ausgelegt und nicht geeignet für die Beleuchtung von Räumen eines Haushalts (EU-Regelung (EC) Nr. 244/2009).
- Lampen sind beim autorisierten IKEA Kundendienst erhältlich.

Störung - Was tun?

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht.	Hausstromnetz stromlos.	Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt.
	Der Backofen ist nicht ans Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie den Backofen an die Stromversorgung an.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an	Softwareproblem	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben

Bevor Sie den autorisierten Kundendienst kontaktieren:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in “Störung - was tun?” beschriebenen Anleitungen/Tabelle selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls nach den oben beschriebenen Kontrollen die Störung weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte den autorisierten IKEA Kundendienst.
Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- eine kurze Beschreibung der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar);



- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

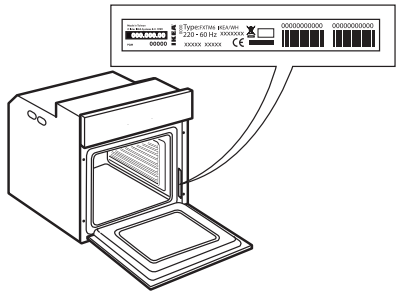
Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an einen autorisierten IKEA Kundendienst (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Technische Daten

Art des Produkts: Einbau-Elektroofen	
Modellnummer: ANRÄTTA 004.117.18	
Anzahl der Innenräume	1
Heizquelle	Electrical
Anzahl der Funktionen	9
Nutzinhalt. Gemessen ohne seitliche Gitter und mit abgenommenen Pyrolysepaneelen l	71
Fläche des größten Backblechs cm^2	1191
Energieeffizienzklasse (niedrigster Verbrauch)	A+
Energieeffizienzindex	81,2
Energieverbrauch Energieverbrauch (bei Standardbeladung und Ober-/Unterhitze) kWh/Zyklus	0,89
Energieverbrauch Gebläse Heißluft-Funktion (bei Standardbeladung und Heißluftbetrieb) kWh/Zyklus	0,69
Oberes Heizelement W	2200
Unter-/Oberhitze Heizelement W	1000
Grillelement W	2200
Gebläse Heizelement W	1800
Kühlgebläse W	33
Backofenlampe W	25
Backofenventilator, Wattzahl W	22
Gesamtleistung W	2450
Abmessungen	
Breite mm	595
Höhe mm	595
Tiefe mm	550
Masse des Geräts ANRÄTTA Kg	32,2

Technische Daten

Die technischen Informationen befinden sich auf dem Typenschild im Geräteinneren.



Aufstellung

Sicherheitselement der Tür (Verriegelung)
Näheres zum Öffnen der Tür mit dem Sicherheitselement siehe Abb. 1.

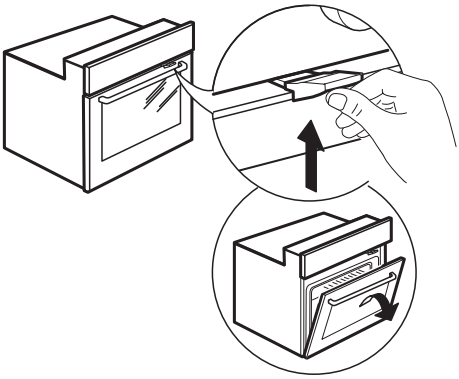


Abb. 1

Das Türsicherheitselement kann durch Befolgen der Bildsequenzen abgebaut werden (siehe Abb. 2).

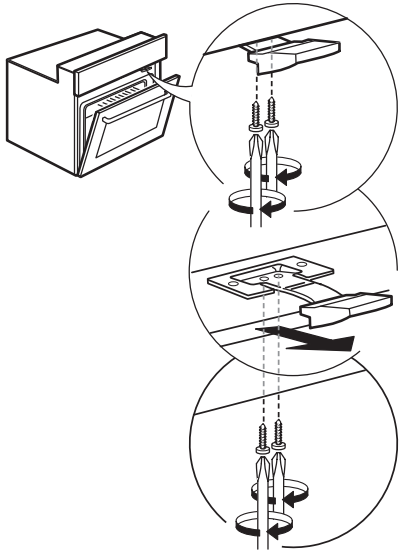


Abb. 2

Anschluss an das Stromnetz

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an einen autorisierten IKEA Kundendienst.

Hinweise zum Umweltschutz

⚠ **WARNUNG!:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist - Stromschlaggefahr. Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte.

⚠ **WARNUNG!:** Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

⚠ Vor der Reinigung oder Wartung sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. - Verbrennungsgefahr

⚠ **WARNUNG!:** Das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausschalten - Stromschlaggefahr.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol ♺.
Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Für Deutschland regelt das Elektrogesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

• Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.

• Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m²
• Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
• Rücknahmen über den Versandhandel

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese auch bei abgeschaltetem Backofen weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht den Öko-Konstruktionsanforderungen der europäischen Richtlinien Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 60350-1.

CE

IKEA GARANTIE

Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?
Die Garantie gilt fünf Jahre ab dem Kaufdatum von bei IKEA gekauften Geräten. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Wer übernimmt den Service?
IKEA führt die Serviceleistungen über sein eigenes Kundendienstnetz oder einen autorisierten Servicepartner aus.

Was deckt diese Garantie ab?
Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum des Einkaufs bei IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des betreffenden Gerätes. Ausnahmen sind unter der Überschrift “Was deckt die Garantie nicht ab?” erläutert. Innerhalb der Garantiefrist werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile sowie die Arbeits- und Fahrtkosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die jeweiligen örtlichen Bestimmungen gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was unternimmt IKEA, um das Problem zu lösen?
Der IKEA Kundendienst begutachtet das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob ein Garantieanspruch besteht. Wenn die Garantie geltend gemacht werden kann, wird IKEA durch seinen eigenen Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner nach eigenem Ermessen das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen.

Was deckt diese Garantie nicht ab?
- Normale Abnutzungen und Beschädigungen.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäßer Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, inklusive von Korrosions- oder Wasserschäden diese sind nicht beschränkt auf Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser, Beschädigungen durch aussergewöhnliche Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleißteile wie Batterien und Glühlampen.
- • Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- • Zufallsschäden durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten an Filtern, Abflüssen oder Wasch-/ Spülmittelfächern.
- • Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind. Fälle, in welchen der gerufene Servicetechniker keinen Fehler finden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder -einem
- DEUTSCH 47
- Servicevertragspartner ausgeführt oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmäßige Installation erforderliche Reparaturen.
- Die reparatur von Schäden, die durch eine gewerbliche Nutzung des Gerätes entstanden sind. gewerbliche Nutzung des Gerätes.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selbst nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden

jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Kundenadresse, werden eventuelle Transportschäden durch IKEA gedeckt.
- Kosten für die Installation des IKEA-Gerätes.
- Wenn jedoch der IKEA-Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.

Als Ausnahme gilt die fehlerfreie Installation durch qualifizierte Fachleute unter Verwendung von Originalteilen, um das Gerät den technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen
IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land jedoch unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt bzw. erweitert.Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich
Für Geräte, die einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäß den Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät gemäß der Montageanleitung und gemäß:
- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- den Montageinstruktionen und Informationen im Benutzerhandbuch entspricht.

Der autorisierte Kundendienst für IKEA Geräte
Der IKEA-Service steht Ihnen bei folgenden Fragen / Anliegen gerne zur Verfügung:
- make a service request under this Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen
- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörper
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben.

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, sich vorher die Montage- und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

So erreichen Sie unseren Service



Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.

IDamit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell helfen können, bitten wir Sie, die in diesem Handbuch aufgeführten Rufnummern zu verwenden. Wenden Sie sich jeweils an die für den betreffenden Gerätetyp angegebene Rufnummer. Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.

BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG GUT AUF!!
Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Kaufbeleg ist auch die IKEA Bezeichnung und Artikelnummer (8-stelliger Code) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?
Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen, bitten wir Sie, sich an Ihr nächstgelegenes IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, sich vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.

Table des matières

Consignes de sécurité	44	Caractéristiques techniques	59
Description de produit	47	Installation	60
Panneau de commande	48	Branchements électriques	60
Première utilisation	48	Conseils pour la protection de l'environnement	61
Usage quotidien	49	GARANTIE IKEA (FRANCE)	62
Tableaux de cuisson	53	GARANTIE IKEA (BELGIQUE)	67
Nettoyage et entretien	55		
Que faut-il faire si...	58		

Consignes de sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.
Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps. Le fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil ou d'un mauvais réglage des commandes.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT ! :** L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse (auto-nettoyage) : risque de brûlure. Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après le cycle de pyrolyse (jusqu'à ce que la pièce soit bien aérée). Les débordements importants dans la cavité, comme les débordements d'huile et de gras, doivent être nettoyés avant de lancer le cycle de pyrolyse. Ne laissez pas d'ustensiles ou de matériaux à l'intérieur de la cavité du four pendant le cycle de pyrolyse.

⚠ Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous

que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle de pyrolyse : risque de brûlure.

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four : risque d'incendie.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies : risque d'incendie. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool : risque d'incendie. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrir la porte avec soin pour permettre à l'air chaud ou la vapeur d'évacuer graduellement avec d'accéder la cavité : risque de brûlure. Évitez d'obstruer les évents d'air chaud à l'avant du four : risque d'incendie.

⚠ Prenez garde de ne pas entrer en collision avec la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

USAGE AUTORISÉ

⚠ **MISE EN GARDE :** Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; Par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil : risque d'incendie.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil : risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil : risque de coupure.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux

spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants: risque d'étouffement. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation : risque de choc électrique.
Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil : risque de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois. N'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et le rebord supérieur du four : risque de brûlure.
Retirer le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

⚠ Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de l'appareil doit être impossible : risque de brûlure.

⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative : risque d'incendie.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

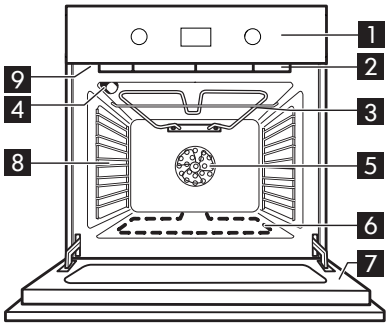
⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs.
Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus.
N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique par le fabricant, un représentant de son service aprèsvente ou toute autre personne qualifiée : risque de choc électrique.

⚠ Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un centre de service agréé.

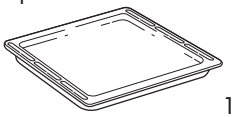
Description de produit



1 Panneau de commande
2 Ventilateur de refroidissement (non visible)
3 Gril
4 Ampoule du four
5 Ventilateur de four
6 Élément chauffant inférieur (caché)
7 Porte du four
8 Grilles latérales
9 Raccordement de sonde à viande

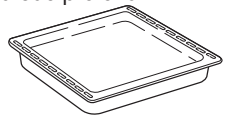
Accessoires

Plaque de cuisson



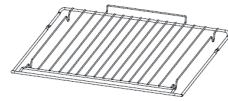
1x

Plateau profond



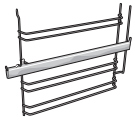
1x

Grille



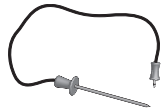
2x

Glissières coulissantes



1x

Sonde à viande



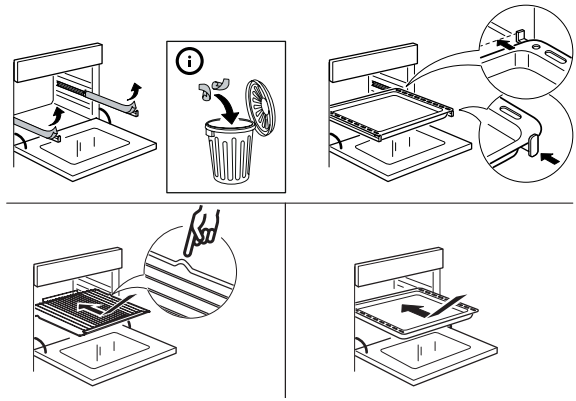
1x

Insertion de la grille métallique et des autres accessoires

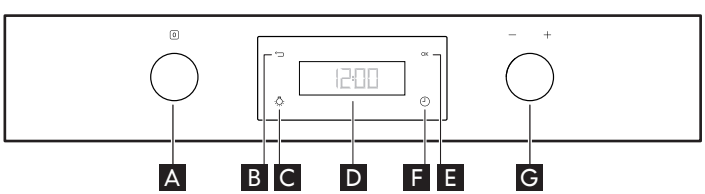
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible.

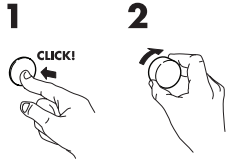
Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

Si vous voulez acheter un accessoire, contactez le service après-vente agréé.



Panneau de commande





- A Bouton poussoir à enclenchement de sélection
- B Touche Retour
- C Éclairage
- D Écran
- E Bouton de confirmation
- F Minuterie
- G Bouton poussoir à enclenchement de réglage

Boutons escamotables

Appuyez au centre du bouton.

Le bouton sort.

Tournez-le sur la position souhaitée.

En fin de cuisson, placez le bouton sur [0] et appuyez de nouveau au centre pour le remettre dans sa position initiale.

Première utilisation

Retirez les accessoires du four et faites-le chauffer à 200° pendant une heure environ afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

Réglages

Tournez l'indicateur du bouton « Fonctions » A pour afficher le réglage et tournez le bouton G pour accéder à un sous-menu contenant quatre réglages d'affichage qui peuvent être changés une fois que la cuisson est terminée, tournez le bouton dans sa position d'origine.

- **Horloge**
  Tournez le bouton G pour afficher CLOCK. Les deux chiffres à gauche commenceront à clignoter, tournez le bouton G pour régler les heures. Appuyez sur le bouton E pour confirmer la valeur et les deux chiffres à droite commenceront à clignoter. Tournez le bouton G pour régler les minutes et appuyez sur le bouton E pour confirmer la sélection.
- **Son**
  Pour activer ou désactiver le signal sonore, procédez comme suit :
  1. Tournez le bouton G pour afficher « SOUND »
  2. appuyez sur le bouton E pour confirmer
  3. Utilisez le bouton G pour sélectionner le réglage souhaité
  4. appuyez sur le bouton E pour confirmer
- **Luminosité**
  Pour modifier la luminosité de l'écran, procédez comme suit :
  1. Tournez le bouton G pour afficher « BRIGHTNESS » et appuyez sur E pour confirmer.
  2. La valeur de luminosité actuelle est visible
  3. Tournez le bouton G pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez en appuyant sur E .
- **Éco**
  1. Tournez le bouton G pour afficher « ECO ».
  2. Appuyez sur la touche E pour accéder aux réglages (MARCHE/ARRÊT).
  3. Tournez le bouton G pour sélectionner le réglage souhaité et confirmez en appuyant sur le bouton E .
  4. Pendant une fonction de cuisson, si le Mode Éco est activé, l'écran réduit la luminosité au niveau le plus bas après 1 minute, l'éclairage de la cavité s'éteindra après 1 minute de cuisson et sera réactivé lors en appuyant sur le bouton E

Usage quotidien

Pour activer une fonction

1. sélectionnez la fonction souhaitée avec le bouton A et appuyez sur le bouton E pour confirmer.
2. La Température clignote et vous pouvez régler avec le bouton G et appuyez sur le bouton E pour confirmer.
3. le temps de cuisson est visible sur l'écran, vous pouvez l'ajuster avec le bouton G ou le laisser pour un démarrage immédiat et appuyer sur le bouton E pour confirmer.
4. Si vous avez sélectionné auparavant un temps de cuisson souhaité, l'écran affichera l'heure de fin prévue, vous pouvez la décaler avec le bouton G et appuyer sur le bouton E pour confirmer le report.

Préchauffage

Le préchauffage démarrera automatiquement (vérifier le tableau) et est inclus dans le temps de cuisson si vous l'avez sélectionné avant de démarrer la fonction.
Si vous sélectionnez la température et un temps de cuisson, le préchauffage démarre automatiquement.Si vous ne sélectionnez pas le temps de cuisson, la minuterie ne démarrera qu'une fois la température souhaitée atteinte.
Un signal sonore vous avertit toujours quand la température est atteinte.

Départ différé

Il permettra de reporter la fin du temps de cuisson, lorsque c'est possible (vérifier le tableau).

Sonde à viande

Insérez la sonde à viande avant d'activer une fonction (vérifier le tableau). Si la sonde à viande est insérée après la confirmation de la température de cuisson, l'écran fera clignoter la température de la sonde à viande, utilisez le bouton G pour le régler et appuyez sur le bouton E pour confirmer.
Le départ différé n'est pas applicable lorsque la sonde à viande est insérée.
Quand la sonde à viande atteint la température souhaitée, 3 signaux sonores retentissent et la fonction de cuisson s'arrête.

	Bouton A Fonction	Bouton G Fonction	PRÉCHAUFFAGE	Température	Durée	Départ différé	Sonde à viande
0	OFF	-	-	-	-	-	-
	CHALEUR PULSÉE	-	X	X	X	X	X
	TRADITIONNEL (Chaleur voûte et sole)	-	X	X	X	X	X
	CONVECTION FORCÉE	-	X	X	X	X	X
	GROSSES PIÈCES	-	X	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	-	niveau 1-2-3	X	–	–
	GRILL	TURBO GRIL	-	niveau 1-2-3	X	–	X
	PAIN	PAIN	X	X	X	–	-
	PAIN	PIZZA	X	X	X	–	-
	FONCTIONS SPÉCIALES	ECO CHALEUR PULSÉE*	–	X	X	X	X
	FONCTIONS SPÉCIALES	DÉCONGÉLATION	-	-	X	X	-
	FONCTIONS SPÉCIALES	MAINTIEN AU CHAUD	-	65°	X	X	-

	FONCTIONS SPÉCIALES	FERMENTATION	-	30° 35° 40°	X	X	-
	PRÉCHAUF. RAPIDE	-	X	X	X	-	-
	NETTOYAGE PYRO	NETTO	-	-	120 min	X	-
	NETTOYAGE PYRO	PYRO-ECO	-	-	75 min	X	-

IMPORTANT : Tous les accessoires doivent être retirés du four avant de lancer le nettoyage par pyrolyse. Pour assurer de meilleurs résultats de nettoyage de la sole du four.

IMPORTANT : Durant la pyrolyse, la porte du four est automatiquement bloquée et le symbole correspondant s'affiche. La porte reste verrouillée à la fin du cycle de nettoyage : le message « COOL » (refroidissement) s'affiche pour indiquer la phase de refroidissement du four. Lorsque le four refroidit à une température de sécurité, la porte est déverrouillée et sur l'écran, l'heure du jour s'affiche.

N.B.: en cas de dysfonctionnement de la procédure de contrôle du dispositif de verrouillage automatique de la porte, le symbole correspondant s'affiche. Si par contre la porte reste fermée pour cause d'une panne du système de verrouillage, l'indication « DOOR LATCHED « (porte verrouillée) s'affiche. Le cas échéant, contactez le Centre d'entretien et de réparation agréé.

Brunissage

À la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'afficheur propose de dorer davantage votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez réglé une durée de cuisson.
Une fois la durée de cuisson écoulée, l'affichage montre : "PRESS E TO BROWN" (Appuyer pour dorer). En appuyant sur la touche E , le four lance le cycle de brunissage pendant 5 minutes. Cette fonction ne peut être exécutée que deux fois.

Compte-minutes

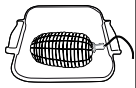
Cette option active le compte-minutes uniquement lorsqu'aucune autre fonction n'est active. Maintenez la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que l'icône ◷ et «00:00» commencent à clignoter sur l'écran, sélectionnez et appuyez sur ok pour confirmer.
Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Tableau des Fonctions du four

Le four a 5 niveaux de cuisson. Décomptez à partir du niveau inférieur.

Fonction		Description des fonctions
0	**OFF**	Pour éteindre le four.
	CHALEUR PULSÉE	Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.
	TRADITIONNEL (Chaleur voûte et sole)	Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il vaut mieux utiliser le 2ème ou le 3ème gradin. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des viandes et des tartes contenant une garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Utilisez la 2e grille. Préchauffez le four avant la cuisson.

Fonction		Description des fonctions
	**GROSSES PIÈCES**	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez la 1ère ou la 2e grille en fonction de la taille du morceau de viande. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme. Il est conseillé d'arroser la viande de temps à autre pour qu'elle ne sèche pas.
	**GRILL**	Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Il est conseillé d'utiliser le 4ème ou le 5ème gradin. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : positionnez la casserole sur le 3ème/4ème gradin et ajoutez 500 ml d'eau. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson.
	**TURBO GRIL**	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placez la viande sur les gradins intermédiaires. Utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1e/2e grille en y ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	**PAIN**	Pour cuire différents types et grosseurs de pain. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson. Placez la pâte sur la 2e grille.
	**PIZZA**	Pour cuire différents types et grosseurs de pizzas. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson. Placez la pâte sur la 2e grille.
	**ECO CHALEUR PULSÉE***	Pour la cuisson de rôtis de viande farcis et de morceaux de viande sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Lorsque la fonction ECO est activée, l'éclairage reste éteint pendant la cuisson et peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. Pour un rendement énergétique optimal, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte durant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3e niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	**DÉCONGÉLATION**	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.
	**MAINTIEN AU CHAUD**	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures ou flans). Placez les aliments sur la grille du milieu.
	**FERMENTATION**	Pour un levage optimal de la pâte à pâtisserie ou la pâte à tarte salée. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 40 °C. Placez la pâte sur le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Fonction		Description des fonctions
	PRÉCHAUF. RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement. À la fin du cycle de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction TRADITIONNELLE. Attendez la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.
- +	**RÉGLAGES**	Pour régler l'écran (Heure, Lumière, Volumes sonores, économies d'énergie)
	NETTOYAGE PYRO	Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (plus de 400 °C). La durée est réglée automatiquement à 120 minutes. Sélectionnez un cycle ECO x 75 minutes en cas de présence mineure de saleté
	SONDE À VIANDE	Le thermomètre à viande fournie permet de mesurer la température exacte pendant la cuisson (jusqu'à 100 °C), afin d'assurer une cuisson optimale. En fonction des aliments à cuire, la température interne requise peut être réglée. Il est très important de bien placer la sonde pour obtenir des résultats de cuisson parfaits. Insérez entièrement la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, en évitant les os et le gras (Fig. 1). Pour la volaille, la sonde doit être insérée latéralement, au centre du blanc, en s'assurant que le bout de la sonde n'aboutit pas dans une cavité (Fig. 2). Si l'épaisseur de la viande est irrégulière, contrôler qu'elle est cuite correctement avant de la retirer du four. Brancher l'extrémité de la sonde dans l'orifice situé sur la paroi de droite de l'enceinte du four. Brancher l'extrémité de la sonde dans l'orifice situé sur la partie inférieure gauche du panneau de commande  Fig. 1  Fig. 2

*Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (EU) N°65 / 2014

REMARQUE IMPORTANTE :
Pendant le cycle d'auto-nettoyage (pyrolyse), assurez-vous d'enlever tous les accessoires fournis, pour éviter toute augmentation ultérieure de la température extérieure de la porte et pour assurer un nettoyage plus efficace de la partie inférieure du four.

IMPORTANT : Si la fonction sélectionnée n'est pas adaptée à l'utilisation d'une sonde à viande, la cuisson ne commencera pas tant que la sonde n'a pas été enlevée. Un message suivant est affiché : REMOVE PROBE

Tableaux de cuisson

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC.					
Gâteaux levés		X	2/3	150–170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Biscuits/Tartelettes		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Choux ronds		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Meringues		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Pain		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Pain/Pizza/ Fougasse		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Pizzas surgelées		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Tourtes (Tourtes aux légumes,quiches)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vol-au-vent/ biscuits salés en pâte feuilletée		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Flans		X	2	190-200	45-65
Lasagnes et viande		X	2-4	200	50-100***
Viande et pommes de terre		X	1-4	190-200	45-100***
Poisson et légumes		X	1-4	180	30-50***
Plat complet Tarte aux fruits (Niveau 5) / Lasagnes (Niveau 3) / Viande (Niveau 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Roast meat/stuffed roasting joints		-	2	180-200	100-150***

Type d'aliment	Fonction	Préchauff-age	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIANDE					
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	2	180-200	60-100***
Rôti de porc avec grattons 2 kg		X	2	170-190	110-150
Agneau/Veau/ Boeuf/Porc 1Kg		X	2	190-200	80-120
Poulet/Lapin/ Canard 1Kg		X	2	200-230	50-100
Dinde/Oie 3Kg		X	2	200-230	150-200
POISSON					
Poisson au four/ en papillote 0.5Kg (filet, entier)		X	2	170-190	30-50
LÉGUMES					
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-70

Tableau de cuisson pour la fonction GRIL

Type d'aliment	Fonction	Préchauff-age	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Toast		5'	5	3 (High)	1-3
Filets/darnes de poisson		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Saucisses/ Brochettes/ Côtelettes/ Hamburgers		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Gigot d'agneau/ Jarret		-	3	2 (Medium)	60-90**
Légumes gratinés		-	3	3 (High)	10-25
Pommes de terre au four		-	3	2 (Medium)	35-60**
Poulet rôti 1 à 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High	55-80**
Rosbif saignant 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Remarque : les durées et les températures de cuisson sont fournies à titre purement indicatif.

* Tourner les aliments à mi-cuisson

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

Nettoyage et entretien

NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT !**

- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil.

Extérieur du four

ⓘ **REMARQUE IMPORTANTE :** n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs ou des détergents abrasifs. En cas de contact accidentel d'un tel produit avec le four, essuyez immédiatement ce dernier avec un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec.

Enceinte du four

ⓘ **REMARQUE IMPORTANTE :** n'utilisez pas d'éponges abrasives ni de paille de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spécialement conçus pour les fours et observez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage du four, la porte peut être retirée (référez-vous à la section "Entretien"). La vitre intérieure est lisse pour faciliter le nettoyage.

Remarque : pendant les cuissons prolongées d'aliments à forte teneur en eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. Dès que le four est froid, essuyez l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.

⚠ **AVERTISSEMENT !**

- Pendant et après le nettoyage par pyrolyse, veillez à tenir les animaux domestiques (en particulier, les oiseaux) éloignés de l'endroit où est installé l'appareil.

Accessoires

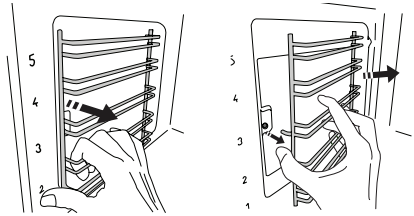
- Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants ou des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

ENTRETIEN

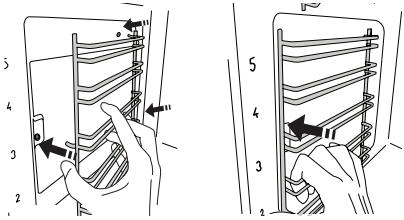
⚠ **AVERTISSEMENT !**

- Munissez-vous de gants de protection.
- Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez le four.

Pour retirer les supports de grille
agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.



Pour replacer les supports de grille
positionnez-les près de la cavité et insérez initialement les deux goupilles dans leur appui. Puis, positionnez la partie extérieure près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers le mur de la cavité pour vous assurer que le support de grille est convenablement fixé.



Pour démonter la porte
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (fig. 1).

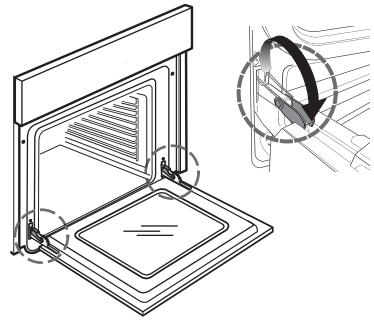


Fig. 1

3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (fig. 2, 3 et 4).

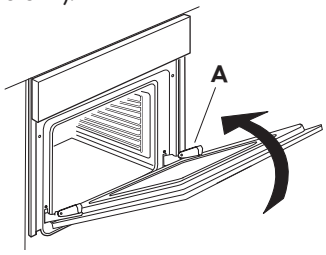


Fig. 2

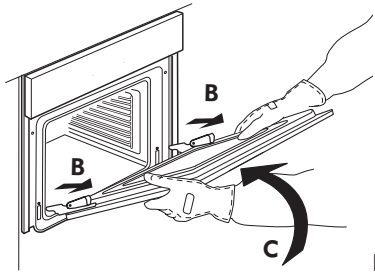


Fig. 3

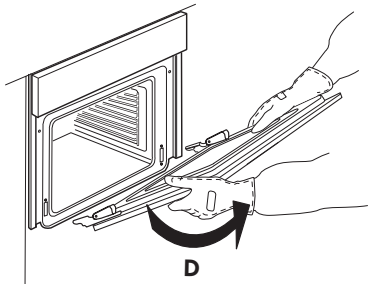
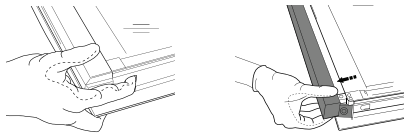


Fig. 4

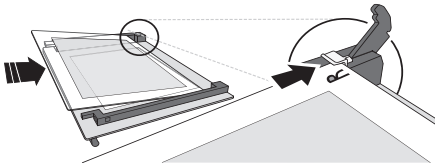
Pour remonter la porte
1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte

Nettoyage de la vitre
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer. Effectuez la même opération pour la vitre intermédiaire.

3. Pour replacer correctement la vitre intermédiaire et la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » soit visible dans le coin gauche.
   En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



4. Replacez le bord supérieur : un clic indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

Pour remplacer l'ampoule

1. Débranchez le four.

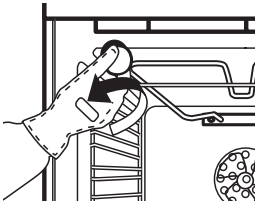


Fig. 5

2. Dévissez le cache de l'ampoule (fig. 5), remplacez l'ampoule grillée par une neuve (voir la remarque concernant le type d'ampoule utilisé) et revissez le cache.
3. Rebranchez le four.

REMARQUE :

- Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 25W/230 V type G9, T300 °C.
- L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électriques et n'est pas destinée à être utilisée pour un éclairage de pièce de pièce (Règlement (CE) n° 244/2009 de la Commission).
- Ces ampoules sont disponibles auprès du centre d'entretien et de réparation agrée IKEA.

Que faut-il faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Pas de courant.	Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
	Le four n'est pas branché.	Branchez l'appareil à l'alimentation secteur.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro	Problème de logiciel	Prenez en note la lettre ou le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près

Avant de contacter le centre d'entretien et de réparation agréé :

1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème par vous-même à l'aide des suggestions de la section "Ce qu'il convient de faire si ...".
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous au centre d'entretien et de réparation agréé IKEA.
Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur droit de l'enceinte du four (visible lorsque la porte est ouverte) ;



- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

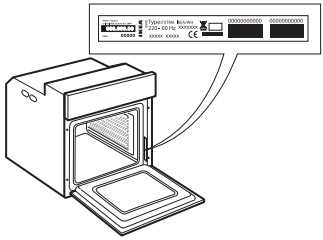
Si le four doit être réparé, adressez-vous au Centre d'entretien et de réparation agréé IKEA (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

Caractéristiques techniques

Type de produit : Four électrique encastrable	
Code d'identification du modèle : ANRÄTTA 004.117.18	
Nombre de cavités	1
Type de chauffage	Electrical
Nombre de fonctions	9
Volume utile. Calculé grilles porte-accessoires latérales et panneaux catalytiques déposés l	71
Aire correspondant à la surface de la plus grande plaque à pâtisserie cm^2	1191
Classe d'efficacité énergétique (consommation la plus basse)	A+
Indice d'efficacité énergétique	81,2
Consommation d'énergie Fonction convection naturelle (avec charge standard et résistances de voûte et de sole) kWh/cycle	0,89
Consommation d'énergie Fonction chaleur pulsée (avec charge standard et système de chauffage à air pulsé) kWh/cycle	0,69
Résistance voûte W	2200
Résistance inférieure W	1000
Résistance gril W	2200
Résistance ventilateur W	1800
Ventilateur de refroidissement (W)	33
Ampoule du four (W)	25
Puissance nominale du ventilateur de four (W)	22
Puissance totale (W)	2450
Dimensions	
Largeur (mm)	595
Hauteur mm	595
Profondeur mm	550
Poids de l'appareil ANRÄTTA Kg	32,2

Caractéristiques techniques

Les informations techniques sont situées sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.



Installation

Dispositif de verrouillage du four
Pour ouvrir la porte avec le dispositif de verrouillage du four, reportez-vous à la figure 1.

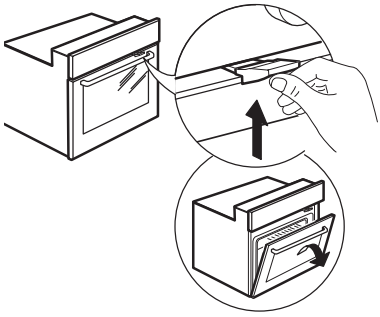


Fig. 1

Pour déposer le dispositif de sécurité de la porte, suivez la procédure décrite dans les images (voir Fig. 2).

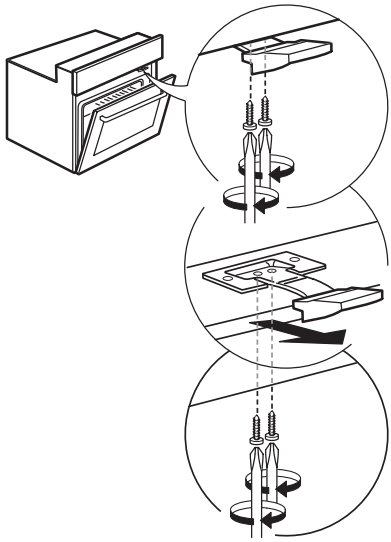


Fig. 2

Branchements électriques

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).
Si un remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) s'avère nécessaire, cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié uniquement. Adressez-vous au Centre d'entretien et de réparation agréé IKEA.

Conseils pour la protection de l'environnement

⚠ **AVERTISSEMENT ! :** Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien - vous pourriez vous électrocuter. N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

⚠ **AVERTISSEMENT ! :** N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou effectuer l'entretien. - risque de brûlure

⚠ **AVERTISSEMENT !:** Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule- vous pourriez vous électrocuter**.**

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♺.
L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme aux exigences de conception écoénergétique des réglementations européennes n° 65/2014 et 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

CE



GARANTIE IKEA (FRANCE)

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA
Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987).
Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.
Numéros de modèle et de série (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)

Modèle :

N° de série :

Date d'achat (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :
Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

Livraison et mise en service
par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).
Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat).
Mise en service : non.
En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

Garantie Légale (sans supplément de prix)
du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).
Nota - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription. La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'oeuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

Litiges éventuels
En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide:
d'une association de consommateurs ;
ou d'une organisation professionnelle de la branche;
ou de tout autre conseil de votre choix.
Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil.
Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale; (*)
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

(*) Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle

Garantie contractuelle IKEA
PRIX : rien à payer en sus.
DUREE : 5 (cinq) ans.
POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA.
RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'oeuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

REMPLACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L'APPAREIL (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui

Pour mettre en oeuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.

Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en oeuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

La présente garantie est valable cinq ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines.

L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr.

La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Qui est couvert par la garantie ?

La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en oeuvre, veuillez vous reporter à la rubrique «Comment nous joindre ».

Que couvre cette garantie ?

La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.

Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?"

Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'oeuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en oeuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à

son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté.

Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procèdera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux.

Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en oeuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.
- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, chassis et parties de chassis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport

lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPERATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)

- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des rêgles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

Rappel des dispositions légales :
Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en oeuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :
  1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
  - 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

«De la garantie des défauts de la chose vendue» (extrait du code civil)

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice »

Où s'applique la présente garantie ?
Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être

exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

Le centre de réparation et d'entretien agréé applicable à vos appareils électroménagers IKEA :
N'hésitez pas à contacter le prestataire de Service Après-Vente désigné par IKEA pour:

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle.
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet.
3. obtenir des informations pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?



Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser le numéro de téléphone spécifique à votre pays indiqué dans le manuel. Veuillez toujours vous reporter aux numéros énoncés dans le livret fourni spécifiquement avec l'appareil IKEA pour lequel vous avez besoin d'assistance. Avant de nous appeler, assurez vous de disposer de la référence IKEA (code à 8 chiffres) et du numéro de service (code à 12 chiffres) que vous trouverez sur la plaque d'identification apposée sur l'appareil.

CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !
Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie. Vous y retrouverez notamment la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire?
Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15 €/mn).

GARANTIE IKEA (BELGIQUE)

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA?
Cette garantie est valable cinq ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Qui effectuera la réparation ?
Le réparateur agréé IKEA se chargera de la réparation par le biais de son propre réseau ou du réseau de partenaires autorisés.

Que couvre la garantie ?
La garantie couvre les défauts de l'appareil, dus à des vices de matière ou de fabrication, à partir de la date d'achat chez IKEA. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique. Les exceptions sont spécifiées à la rubrique "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?" Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'oeuvre et les déplacements sont pris en charge à condition que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. La directive UE (N° 99/44/CE) et les règlementations locales respectives s'appliquent à ces conditions. Les pièces remplacées deviendront propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème ?
Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si le réparateur estime que le produit est couvert, celui-ci, ou un partenaire autorisé, soit réparera le produit défectueux, soit le remplacera par un produit identique ou comparable, à sa seule discrétion..

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou un dégât des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les griffes et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, les systèmes de vidange ou les compartiments à savon.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est constaté par le technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces qui ne sont pas d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou pas conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, (p.ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera

couvert par IKEA.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA. Si un prestataire de service IKEA ou un partenaire contractuel autorisé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou le partenaire agréé autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux interventions correctes d'un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays européen.

Loi nationale applicable
La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales. Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Zone de validité
Pour les appareils achetés dans un pays européen et transportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays.
L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :
- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- instructions de montage et aux informations relatives aux consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Centre d'entretien et de réparation agréé exclusif pour appareils IKEA
N'hésitez pas à contacter un centre d'entretien et de réparation agréé IKEA pour :
- Faire une demande d'intervention sous garantie.
- Demander des précisions au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA.
- Demander des précisions au sujet des fonctions des appareils IKEA.

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin



Consultez la dernière page de ce manuel pour la liste complète des centre d'entretien et de réparation agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.

Afin de mieux vous servir, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques repris dans le mode d'emploi. Sur base des numéros repris dans le livret, mentionnez toujours les références de l'appareil pour lequel vous demandez assistance. Ayez toujours à disposition le numéro d'article IKEA (il s'agit d'un numéro composé de 8 chiffres) ainsi que le code service composé de 12 chiffres que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.

CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !
La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie. Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?
Pour toute autre questions en dehors du service après-vente de vos appareils, contactez le call center de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Sommario

Informazioni sulla sicurezza	69	Cosa fare se ...	83
Descrizione prodotto	72	Dati tecnici	84
Pannello comandi	73	Installazione	85
Primo utilizzo	73	Collegamento elettrico	86
Utilizzo quotidiano	74	Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	86
Tabelle di cottura	78	GARANZIA IKEA	87
Pulizia e manutenzione	80		

Informazioni sulla sicurezza

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.
Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio.

I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

⚠ **ATTENZIONE:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi (autopulizia), per evitare rischi di ustioni. Tenere bambini e animali domestici a debita distanza dal forno sia durante che dopo il ciclo di pirolisi (fino alla completa aerazione dell'ambiente). I residui di alimenti, in particolare grassi e oli, devono essere rimossi dalla cavità del forno prima di avviare il ciclo di pirolisi. Durante il ciclo di pirolisi non lasciare alcun accessorio o materiale all'interno della cavità del forno.

⚠ Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pirolisi i bruciatori o le piastre elettriche siano spente, per evitare

rischi di ustioni.

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire lo sportello con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfiato dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Fare attenzione quando la porta del forno è in posizione aperta o abbassata, per evitare di urtarla.

USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato ad applicazioni professionali. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio, per evitare il pericolo di incendi.

INSTALLATION

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, l'apparecchio deve essere movimentato e installato da due o più persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto.
In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Tecnica. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per non correre il rischio di scosse elettriche. Per evitare il rischio di incendio o di folgorazione, durante l'installazione assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura. Non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno, perché in tal caso potrebbe crearsi un rischio di incendio.
Non rimuovere il forno dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

⚠ Dopo l'installazione, la parte inferiore dell'apparecchio non deve più essere accessibile.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo, per evitare possibili rischi di incendio.

AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo frontale del forno (visibile a porta aperta).

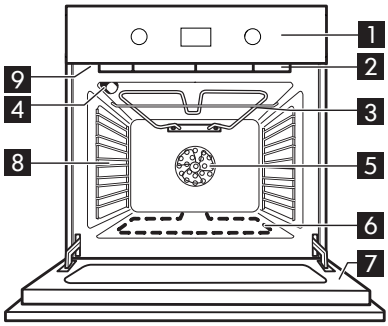
⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

⚠ Per la sostituzione del cavo di alimentazione, contattare un centro di assistenza autorizzato.

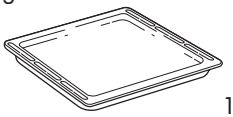
Descrizione prodotto



1 Pannello comandi
2 Ventola raffreddamento (non visibile)
3 Grill
4 Lampadina forno
5 Ventola forno
6 Resistenza inferiore (non visibile)
7 Porta del forno
8 Griglie laterali
9 Connessione sonda carne

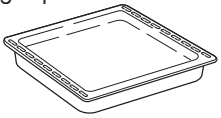
Accessori

Teglia



1x

Teglia profonda



1x

Griglia



2x

Guide telescopiche



1x

Sonda carne

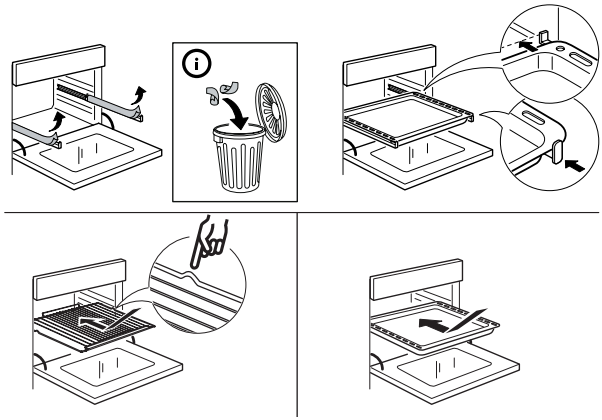


1x

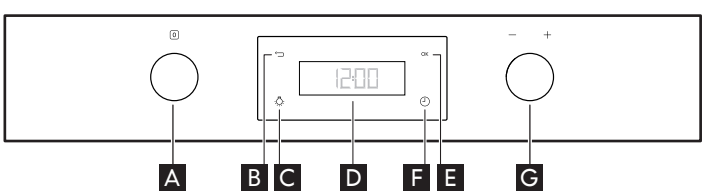
Inserire la griglia e altri accessori

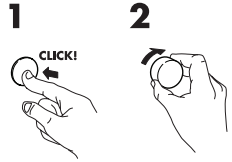
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. Quindi, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa. Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.

Per acquistare un accessorio, chiamare il Centro Assistenza autorizzato.



Pannello comandi





A Manopola di selezione a pressione
B Tasto Indietro
C Luce
D Display
E Tasto di conferma
F Contaminuti
G Manopola di regolazione a pressione

Manopole a scomparsa
Per utilizzare questo tipo di manopola, premerla al centro.
La manopola fuoriesce.
Ruotarla nella posizione desiderata.
A cottura ultimata, posizionare la manopola su 0 e premerla al centro per riportarla nella posizione originaria.

Primo utilizzo

Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200°C per un'ora circa per eliminare odori e fumi prodotti dal materiale isolante e dai grassi di protezione.

Impostazioni
Ruotare l'indicatore A della manopola "Funzioni" sulle impostazioni del display e ruotare la manopola G per accedere al sottomenu, contenente quattro impostazioni regolabili; al termine della cottura, riportare la manopola alla posizione originaria.

- **Orologio**
  Ruotare la manopola G fino a visualizzare CLOCK. Le due cifre a sinistra inizieranno a lampeggiare: ruotare la manopola G per impostare le ore. Premere il pulsante E per confermare il valore; le due cifre a destra inizieranno a lampeggiare. Ruotare la manopola G per impostare i minuti e premere il tasto E per confermare la selezione.
- **Suoni**
  Per attivare o disattivare il segnale acustico, procedere come segue:
  1. Ruotare la manopola G fino a visualizzare "SOUND"
  2. Premere il tasto E per confermare
  3. Usare la manopola G per selezionare l'impostazione desiderata
  4. Premere il tasto E per confermare
- **Luminosità**
  Per cambiare la luminosità del display procedere come segue:
  1. Ruotare la manopola G fino a visualizzare "BRIGHTNESS" e premere E per confermare.
  2. Viene mostrato il valore di luminosità corrente
  3. Ruotare la manopola G per aumentare o diminuire la luminosità e confermare con il tasto E.
- **Eco**
  1. Ruotare la manopola G fino a visualizzare "ECO".
  2. Premere E per accedere all'impostazione (ON/OFF).
  3. Ruotare la manopola G per selezionare l'impostazione desiderata e confermare con il tasto E.
  4. Durante la cottura, se è attiva la modalità Eco, la luminosità del display si abbassa al livello minimo dopo 1 minuto, la lampadina interna del forno si spegne dopo 1 minuto di cottura e si riattiva con il tasto C .

Utilizzo quotidiano

Per attivare una funzione

1. Selezionare la funzione desiderata con la manopola A e premere E per confermare.
2. La temperatura lampeggia; se necessario, regolarla con la manopola G e premere E per confermare.
3. Il tempo di cottura è visualizzato sul display; è possibile regolarlo con la manopola G oppure lasciarlo invariato per avviare subito la cottura. Premere quindi il tasto E per confermare.
4. Se era già stato selezionato il tempo di cottura desiderato, il display mostrerà l'ora prevista per la fine della cottura; questo valore può essere posticipato ruotando la manopola G e premendo E per confermare il ritardo.

Preriscaldamento

Il preriscaldamento viene attivato automaticamente per le funzioni che lo prevedono (vedere la tabella) ed è incluso nel tempo di cottura se questo viene selezionato prima dell'avvio della funzione.
Selezionando la temperatura e il tempo di cottura, il preriscaldamento si avvia automaticamente. Se non viene selezionato il tempo di cottura, il timer si avvia solo al raggiungimento della temperatura desiderata.
Il raggiungimento della temperatura impostata viene sempre segnalato da un avviso acustico.

Avvio ritardato

L'ora di fine cottura viene posticipata, se disponibile (vedere la tabella).

Sonda carne

Inserire la sonda carne prima di attivare la funzione di cottura (vedere la tabella). Se viene inserita dopo avere confermato la temperatura di cottura, la temperatura della sonda carne lampeggia sul display; usare la manopola G per regolarla e premere E per confermare.
La funzione di avvio ritardato non è applicabile quando è inserita la sonda carne.
Quando la sonda carne rileva la temperatura desiderata, vengono emessi 3 segnali acustici e la cottura viene terminata.

	Manopola funzioni A	Manopola funzioni G	PRE-RISCALDAMENTO	Temperatura	Ora	Avvio ritardato	Sonda carne
0	OFF	-	-	-	-	-	-
	TERMOVENTILATO	-	X	X	X	X	X
	STATICO (resistenze superiore e inferiore)	-	X	X	X	X	X
	VENTILATO	-	X	X	X	X	X
	MAXI COOKING	-	X	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	-	livelli 1-2-3	X	–	-
	GRILL	TURBO GRILL	-	livelli 1-2-3	X	–	X
	PANE	PANE	X	X	X	–	-
	PANE	PIZZA	X	X	X	–	-
	FUNZIONI SPECIALI	ECO TERMOVENTILATO*	–	X	X	X	X
	FUNZIONI SPECIALI	SCONGELARE	-	-	X	X	-
	FUNZIONI SPECIALI	MANTENERE IN CALDO	-	65°	X	X	-
	FUNZIONI SPECIALI	LIEVITAZIONE	-	30° 35° 40°	X	X	-
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO	-	X	X	X	-	-

	PIROLISI	PIRO	-	-	120 min	X	-
	PIROLISI	PIROLISI-ECO	-	-	75 min	X	-

IMPORTANTE: Gli accessori devono essere rimossi dall'apparecchio prima dell'attivazione della pirolisi. per garantire una pulizia ottimale della base del forno.

IMPORTANTE: Durante la pirolisi, la porta del forno viene automaticamente bloccata e il simbolo corrispondente appare sul display. La porta rimane bloccata anche al termine del ciclo di pulizia: sul display appare la scritta "COOL", ad indicare che il forno si sta ancora raffreddando. Una volta raggiunta la temperatura di sicurezza, la porta si sblocca e sul display appare l'ora corrente.

N.B.: se la procedura automatica di controllo blocco porta non viene eseguita correttamente, sul display appare il simbolo. Se invece la porta rimane chiusa a causa di un guasto nel sistema di blocco, sul display viene visualizzato il messaggio "DOOR LATCHED". In questo caso occorre rivolgersi a un Centro Assistenza autorizzato.

Doratura

Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, sul display viene proposta la possibilità di effettuare una doratura della vostra pietanza. Questa funzione è attivabile solo nel caso abbiate impostato una durata di cottura.

Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza: "PREMERE E PER DORARE". Premendo il tasto E , il forno avvia la fase di doratura per una durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita solo due volte.

Contaminuti

Questa opzione attiva il contaminuti solo se non vi sono altre funzioni attive. Tenere premuto ◴ finché le indicazioni ◴ e «00:00» iniziano a lampeggiare sul display, selezionare e premere ok per confermare.

La fine del tempo impostato sarà segnalata da un avviso acustico.

Tabella Funzioni Forno

Il forno dispone di 5 livelli di cottura. I livelli sono numerati dal basso verso l'alto.

Funzione		Descrizione Funzione
0	**OFF**	Per spegnere il forno.
	TERMOVENTILATO	Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
	STATICO (resistenze superiore e inferiore)	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Si consiglia di utilizzare il 2° o il 3° ripiano. Preriscaldare il forno prima di introdurre le pietanze.
	VENTILATO	Ideale per la cottura di carni e torte (salate o dolci) con ripieno liquido su un solo ripiano. Utilizzare il 2° ripiano. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.
	MAXI COOKING	Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Si consiglia di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura uniforme. È preferibile inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.
	GRILL	Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Si consiglia di utilizzare il 4° o il 5° ripiano. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: disporre il recipiente sul 3°/4° livello e aggiungere 500 ml d'acqua. Tenere chiusa la porta del forno durante la cottura.

Funzione		Descrizione Funzione
	**TURBO GRILL**	Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Disporre gli alimenti sui ripiani centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura. Posizionarla sul 1°/2° ripiano, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non è necessario preriscaldare il forno. Durante la cottura, la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	**PANE**	Per cuocere diversi tipi e formati di pane. Sarà sufficiente indicare i valori richiesti (temperatura e tempo); il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Disporre l'impasto sul 2° ripiano.
	**PIZZA**	Per cuocere diversi tipi e formati di pizza. Sarà sufficiente indicare i valori richiesti (temperatura e tempo); il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Disporre l'impasto sul 2° ripiano.
	**ECO TERMOVENTILATO***	Per cuocere arrosti ripieni e tagli di carne su un solo ripiano. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si secchino eccessivamente. Con questa funzione ECO, la luce rimane spenta durante la cottura ed è possibile riaccenderla temporaneamente premendo il tasto di conferma. Per ottimizzare l'efficienza energetica, è opportuno non aprire la porta del forno durante la cottura. Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	**SCONGELARE**	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di disporre gli alimenti sul ripiano centrale. Si consiglia di lasciare gli alimenti nella confezione originale per impedire che si asciughino eccessivamente all'esterno.
	**MANTENERE IN CALDO**	Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (ad es. carni, fritture, sformati). Si consiglia di disporre gli alimenti sul ripiano centrale.
	**LIEVITAZIONE**	Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Al fine di preservare la qualità della lievitazione, la funzione non si attiva se la temperatura del forno è superiore a 40°C. Posizionare l'impasto sul 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	**PRERISCALDAMENTO RAPIDO**	Per preriscaldare il forno rapidamente. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione di cottura statica: Prima di introdurre gli alimenti nel forno, attendere la fine del preriscaldamento.
	IMPOSTAZIONI	Per regolare le impostazioni del display (ora, luminosità, volume dei suoni, risparmio energetico)
	**PIROLISI**	Permette di eliminare i residui di cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (circa 400 °C). La durata è automaticamente impostata a 120 minuti. Se il forno è poco sporco, selezionare un ciclo ECO da 75 minuti

Funzione		Descrizione Funzione
	SONDA CARNE	La sonda carne in dotazione consente di misurare la temperatura esatta degli alimenti durante la cottura (fino a 100 °C) per garantire un risultato ottimale. È possibile programmare la temperatura interna desiderata a seconda della pietanza da preparare. È molto importante posizionare accuratamente la sonda per ottenere risultati di cottura perfetti. Inserire la sonda a fondo nella parte più carnosa, evitando ossa e parti grasse (Fig. 1). Per il pollame, la sonda va inserita trasversalmente, al centro del petto, facendo attenzione che la punta non finisca in una parte cava (Fig. 2). Nel caso di carne con spessore molto irregolare, controllare la cottura prima di estrarre la pietanza dal forno. Inserire l'estremità della sonda nell'apposito foro di connessione situato sulla parete destra del forno. Inserire l'estremità della sonda nell'apposito foro di connessione situato in basso a sinistra nel pannello comandi  Fig. 1  Fig. 2

*Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica secondo il Regolamento europeo (UE) 65 / 2014

IMPORTANTE:
Durante il ciclo di autopulizia (pirolisi), raccomandiamo di togliere tutti gli accessori dati in dotazione per non aumentare ulteriormente le temperature esterne della porta e garantire una migliore efficienza di pulizia per la parte inferiore del forno.

IMPORTANTE: se la funzione selezionata non prevede l'uso della sonda carne, la cottura non inizierà finché la sonda non sarà rimossa. Viene visualizzato il messaggio seguente: REMOVE PROBE

Tabelle di cottura

Alimenti	Funzione	Preriscal-damento	Livello (dal fondo)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
DOLCI, PASTICCERIA, ECC.					
Torte a lievitazione		X	2/3	150–170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Biscotti/tortine		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Bignè		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Meringhe		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Pane		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Pane/pizza/ focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Pizze surgelate		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Torte salate (torta di verdure, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vol-au-vent/ Salatini di pasta sfoglia		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne/pasta al forno/cannelloni/ sformati		X	2	190-200	45-65
Lasagne e carne		X	2-4	200	50-100***
Carne e patate		X	1-4	190-200	45-100***
Pesce e verdure		X	1-4	180	30-50***
Pasto completo Crostata di frutta (livello 5) / Lasagna (livello 3) / Carne (livello 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Arrosti / Arrosti ripieni		-	2	180-200	100-150***

Alimenti	Funzione	Preriscal-damento	Livello (dal fondo)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
CARNE					
Pezzi di carne (coniglio, pollo, agnello)		-	2	180-200	60-100***
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		X	2	170-190	110-150
Agnello/vitello/ manzo/maiale 1Kg		X	2	190-200	80-120
Pollo/coniglio/ anatra 1Kg		X	2	200-230	50-100
Tacchino/oca 3Kg		X	2	200-230	150-200
PESCE					
Pesce al forno/al cartoccio 0.5Kg (filetto, intero)		X	2	170-190	30-50
VERDURE					
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		X	2	180-200	50-70

Tabella di cottura con funzione GRILL

Alimenti	Funzione	Preriscal-damento	Livello (dal fondo)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
Pane da toast		5'	5	3 (High)	1-3
Filetti di pesce/ bistecche		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Salsicce/spiedini/ costine/ hamburger		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Coscia di agnello/stinco		-	3	2 (Medium)	60-90**
Verdure gratinate		-	3	3 (High)	10-25
Patate arrosto		-	3	2 (Medium)	35-60**
Pollo arrosto 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High	55-80**
Roast beef al sangue 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Nota: i tempi di cottura e le temperature sono puramente indicativi.

* Ruotare il cibo a metà cottura

** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

Pulizia e manutenzione

PULIZIA

⚠ ATTENZIONE!
- Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.
- Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

- Pulire con panno umido le superfici. Se molto sporche, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con un panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad es. cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedere MANUTENZIONE). Il vetro interno è liscio per facilitare la pulizia.

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene, ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

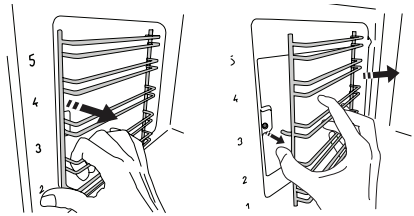
⚠ ATTENZIONE!
- Durante e dopo la pulizia pirolitica, tenere lontano gli animali domestici (specialmente i volatili) dall'area in cui è posizionato l'apparecchio.

Accessori
- Immergere immediatamente gli accessori in acqua e detersivo per piatti immediatamente dopo l'uso, avendo cura di maneggiarli con guanti da forno se sono ancora caldi.
- I residui di alimenti si possono eliminare facilmente con una spazzola o una spugna.

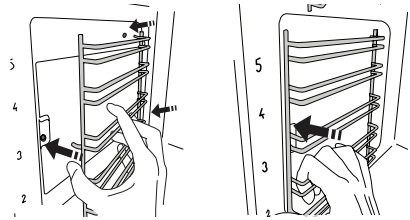
MANUTENZIONE

⚠ ATTENZIONE!
- Utilizzare guanti protettivi.
- Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.
- Scollegare il forno dalla rete elettrica.

Per rimuovere le griglie laterali
impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.



Per rimontare le griglie laterali
Sistemare le griglie in prossimità delle sedi cave e inserire dapprima i due perni nei relativi alloggiamenti. Quindi, sistemare in prossimità del relativo alloggiamento anche la parte esterna,
inserire il supporto e premerlo con decisione contro la parete della cavità per accertarsi che la griglia laterale risulti correttamente fissata.



Per rimuovere la porta

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (Fig. 1).

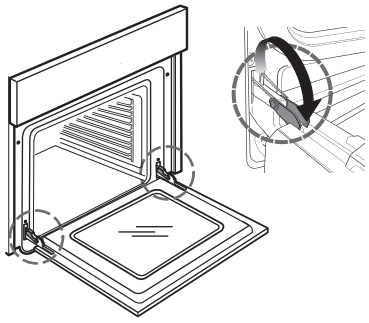


Fig. 1

3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (Fig. 2, 3, 4).

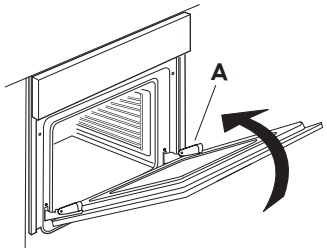
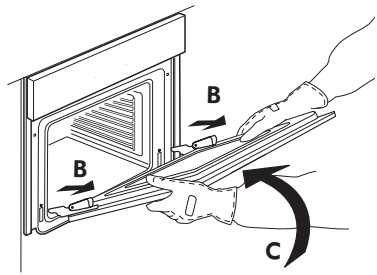


Fig. 2



v 3

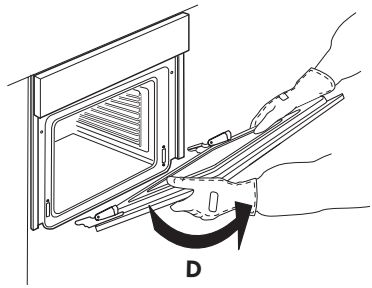


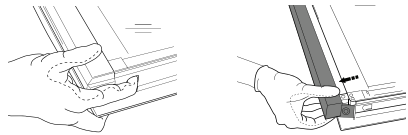
Fig. 4

Per rimontare la porta

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta

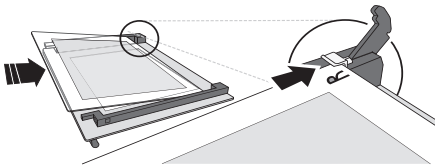
Pulizia del vetro

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia. Eseguire la stessa operazione per il vetro intermedio.

3. Per riposizionare correttamente sia il vetro intermedio che quello interno, verificare che la “R” sia visibile nell’angolo sinistro.
   Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla “R” nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

Per sostituire la lampada

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.

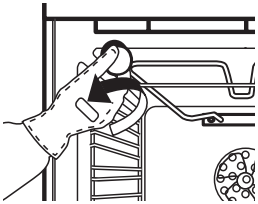


Fig. 5

2. Svitare la copertura della lampada (Fig. 5), sostituire la lampada (vedere la nota per il tipo di lampada) e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

NOTA:

- Usare solo lampade alogene da 25W/230 V, tipo G9, T300 °C.
- La lampada usata nell’apparecchio è progettata appositamente per apparecchi elettrici e non è indicata per l’illuminazione della stanza (Regolamento della Commissione (CE) N. 244/2009).
- Le lampade sono disponibili presso il Centro Assistenza IKEA.

Cosa fare se ...

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Assenza di alimentazione elettrica.	Verificare la presenza dell'alimentazione elettrica di rete.
	Il forno non è collegato all'alimentazione elettrica.	Collegare il forno alla rete elettrica.
Il display mostra la lettera “F” seguita da un numero	Problema software	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera “F”

Prima di chiamare il Centro Assistenza autorizzato:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con l’aiuto dei suggerimenti forniti nella tabella “Cosa fare se”.
2. Spegnere e riaccendere l’apparecchio per accertarsi che l’inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli il forno non funziona correttamente, contattare il Centro Assistenza IKEA più vicino.
Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta);



- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.

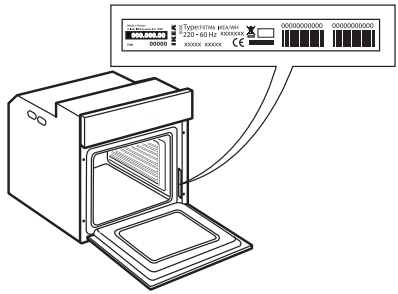
Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un Centro Assistenza IKEA (a garanzia dell’utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Dati tecnici

Tipo di apparecchio: forno elettrico ad incasso	
Identificazione modello: ANRÄTTA 004.117.18	
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Electrical
Numero di funzioni	9
Volume utile. Misurato con le griglie laterali e i pannelli catalitici rimossi.	71
Superficie della teglia da forno più grande cm^2	1191
Classe di efficienza energetica (consumo inferiore)	A+
Indice di efficienza energetica	81,2
Consumo energia Funzione Statico (con carico standard e resistenza inferiore + superiore) kWh/ciclo	0,89
Consumo energia Funzione Termoventilato (con carico standard e cottura termoventilata) kWh/ciclo	0,69
Resistenza superiore W	2200
Resistenza inferiore W	1000
Resistenza grill W	2200
Resistenza ventola W	1800
Ventola di raffreddamento W	33
Lampada forno W	25
Potenza ventola forno W	22
Potenza nominale totale W	2450
Dimensioni	
Larghezza mm	595
Altezza mm	595
Profondità mm	550
Peso dell'elettrodomestico ANRÄTTA Kg	32,2

Dati tecnici

Le informazioni tecniche sono riportate sulla targhetta matricola all'interno dell'apparecchio.



Installazione

Dispositivo Blocca Porta
Per aprire la porta con il dispositivo Blocco Porta vedere Fig 1.

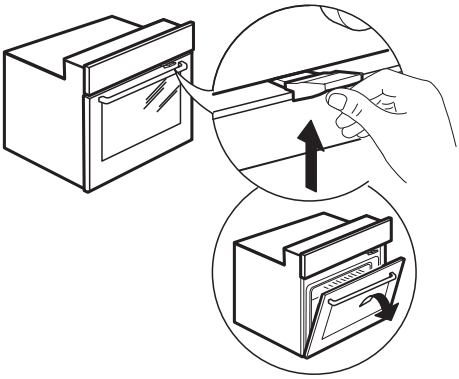


Fig. 1

Il dispositivo di sicurezza della porta può essere rimosso seguendo la sequenza di immagini (vedere Fig. 2).

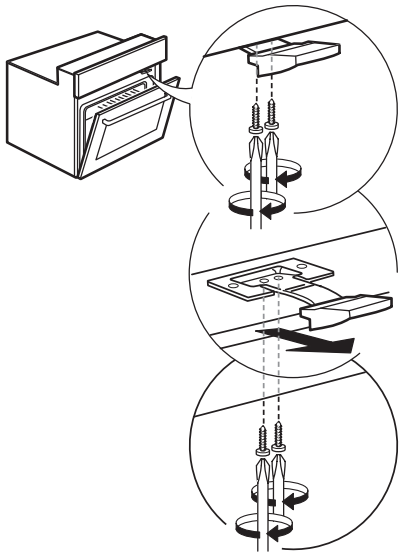


Fig. 2

Collegamento elettrico

Controllare che la tensione elettrica indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. La targhetta matricola del prodotto si trova sul bordo anteriore del forno, ed è visibile quando si apre la porta.

Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi al Centro Assistenza IKEA.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

⚠ **ATTENZIONE:** Per evitare il rischio di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione. Non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ **ATTENZIONE:** Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire la porta del forno in vetro, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causarne la frantumazione.

⚠ Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione. Rischio di ustioni

⚠ **AVVERTENZA:** Spegnere l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo .♺
Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente. Gli alimenti che richiedono tempi di cottura lunghi continueranno comunque a cuocere anche a forno spento.

DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

CE

GARANZIA IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?
Questa garanzia è valida per cinque anni a partire dalla data di acquisto/consegna del tuo elettrodomestico presso un negozio IKEA. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

Chi fornisce il servizio?
Il servizio assistenza selezionato ed autorizzato da IKEA fornirà il servizio attraverso la propria rete di Partner di Assistenza autorizzati.

Cosa copre questa garanzia?
La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da vizi di fabbricazione (difetto funzionale), a partire dalla data di acquisto/consegna dell'elettrodomestico. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?". Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, fermo restando che l'accesso all'apparecchiatura per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (No. 99/44/CE) e alle norme locali. I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come IKEA interverrà per risolvere il problema?
Il servizio assistenza incaricato da IKEA per l'esecuzione del servizio esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. Il Servizio Assistenza IKEA o il suo Partner di Assistenza autorizzato tramite i rispettivi Centri di Assistenza, a propria esclusiva discrezione, riparerà il prodotto difettoso o provvederà a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore.

Cosa non è coperto dalla garanzia?
- Normale usura
- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche. Danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette a consumo, incluse batterie e lampadine.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'elettrodomestico, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassetti del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e drenaggio, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimento e parti del rivestimento. A meno che si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di fabbricazione.
- Casi in cui non vengono rilevati difetti funzionali durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro Servizio Assistenza autorizzato e/o da un Partner di Assistenza contrattuale autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni causate da un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. uso professionale.
- Danni da trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.

- Costi inerenti la prima installazione dell'elettrodomestico IKEA.
- Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato ripari o sostituisca l'apparecchio nei termini della presente garanzia, il fornitore o il partner autorizzato reinstalleranno l'apparecchio riparato o installeranno l'apparecchio in sostituzione, se necessario.

Tali restrizioni non valgono per regolari interventi svolti da personale tecnico qualificato con ricambi originali per adattare l'apparecchio alle disposizioni tecniche di sicurezza di un altro paese UE.

Applicazione delle leggi nazionali
Il cliente è titolare dei diritti previsti dal D. Lgs. n. 206/2005 e la presente garanzia IKEA di 5 (cinque) anni lascia impregiudicati tali diritti che rispondono o estendono i diritti minimi legali di ogni paese in termini di garanzia. Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

Area di validità
For appliances which are purchased in Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione EU e portati in un'altra nazione EU, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l'elettrodomestico è conforme ed è installato secondo:

- le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l'applicazione della garanzia;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle Istruzioni per il montaggio e nel Manuale dell'utente.

Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA
Non esitate a contattare il Centro Assistenza Autorizzato incaricato da IKEA per:

- richiedere assistenza tecnica nel periodo di garanzia
- richiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA installati nelle cucine IKEA
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA.

Per assicurarvi la migliore assistenza vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno di assistenza



Siete pregati di contattare il numero del Centro Assistenza Autorizzato incaricato da IKEA riportato sull'ultima pagina di questo manuale

Al fine di garantirvi un servizio più veloce, vi suggeriamo di utilizzare i numeri di telefono riportati in questo manuale. Fate sempre riferimento ai numeri indicati nel manuale dell'apparecchiatura per la quale avete bisogno di assistenza. Vi suggeriamo di avere sempre a disposizione il codice IKEA (8 cifre) e il codice a 12 cifre riportati nell'etichetta del vostro prodotto.

CONSERVATE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/CONSEGNA!
È la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchiatura acquistata.

Avete bisogno di ulteriore aiuto?
Per qualunque informazione non relativa all'assistenza vi preghiamo di far riferimento al Servizio Cliente del punto vendita IKEA di riferimento. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'elettrodomestico prima di contattarci.



BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif

Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536	
Тарифа:	Локална тарифа	
Работно време:	понеделник - петък	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Míst ní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 20.00
	Lørdag (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	9.00 - 18.00

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126 (España Continental)	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00

EESTI

http://www.ikea.com

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

HRVATSKA

Broj telefona:	0800 3636	
Tarifa:	Lokalna tarifa	
Radno vrijeme:	Ponedjeljak - Petak	8.00 - 20.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

LATVIJA

http://www.ikea.com

LIETUVIŲ

Telefono numeris:	(0) 520 511 35	
Skambučio kaina:	Vietos mokestis	
Darbo laikas:	Nuo pirmadienio iki penktadienio	8.00 - 20.00

LUXEMBOURG

Numéro de téléphone:	035220882569	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 18.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	0900-235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA 0031-50 316 8772 international	
Tarief:	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	8.00 - 21.00
	Zaterdag	9.00 - 21.00
	Zondag / Feestdagen	10.00 - 18.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888	
Tarif:	Tarif local	
Orar:	Luni - Vineri	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница (Московское время)	9.00 - 21.00

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale

Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SLOVENIJA

http://www.ikea.com

SRBIJA

Број телефона:	011 7 555 444	
стопа:	lokalna kурс	
Радно време:	Понедељак - субота	9.00 - 20.00
	недеља	9.00 - 18.00

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Taxa:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin	8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM - IRELAND

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00am - 6.00pm
	Saturday	8.30am - 4.30pm
	Sunday	9.30am - 3.30pm

40001603556

© Inter IKEA Systems B.V. 2022

23256

AA-2096714-5