

FR

IT

KULINARISK



Design and Quality
IKEA of Sweden



FRANÇAIS

Vous trouverez la liste complète des centres de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.



ITALIANO

Consultare l'elenco completo dei Centri di Assistenza nominati da IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

FRANÇAIS	4
ITALIANO	47

Table des matières

Informations de sécurité	4	Fonctions supplémentaires	23
Consignes de sécurité	6	Conseils	25
Installation	10	Entretien et nettoyage	30
Description de l'appareil	10	Dépannage	34
Bandeau de commande	11	Caractéristiques techniques	36
Avant la première utilisation	13	Rendement énergétique	36
Utilisation quotidienne	14	En matière de protection de	38
Fonctions de l'horloge	19	l'environnement	
Programmes automatiques	20	GARANTIE IKEA GARANTIE IKEA -	38
Utilisation des accessoires	20	FRANCE	

Sous réserve de modifications.

Informations de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures et de dommages dus à une installation et à une utilisation incorrectes. Conservez toujours les instructions avec l'appareil pour référence ultérieure.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .

- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.

- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

Consignes de sécurité

Installation

⚠ AVERTISSEMENT! L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	580 (600) mm
---	--------------

Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	589 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	571 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm

Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.

- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT! Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.


- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

 **AVERTISSEMENT!** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée


lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

Entretien et nettoyage

 **AVERTISSEMENT!** Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre pourraient se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

Nettoyage par pyrolyse

 Risque d'incendie et de brûlures.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.

L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.

- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.

- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non novices pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

Éclairage intérieur

 **AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut

 **AVERTISSEMENT!** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.
- **Matériau d'emballage :** L'emballage est recyclable. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

Installation

⚠ AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Montage

i Consultez la notice de montage lors de l'installation.

Installation électrique

⚠ AVERTISSEMENT! Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

i Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Ce four n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement :

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

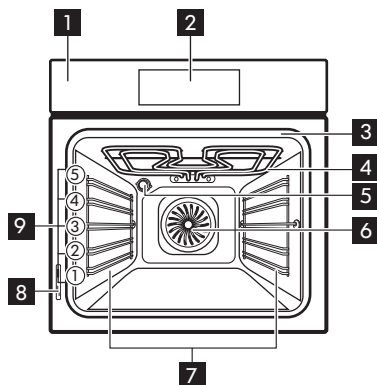
Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Programmateur électronique
- 3** Prise pour la sonde à viande
- 4** Gril
- 5** Éclairage
- 6** Ventilateur
- 7** Support de grille amovible
- 8** Plaque signalétique
- 9** Position des grilles

Accessoires

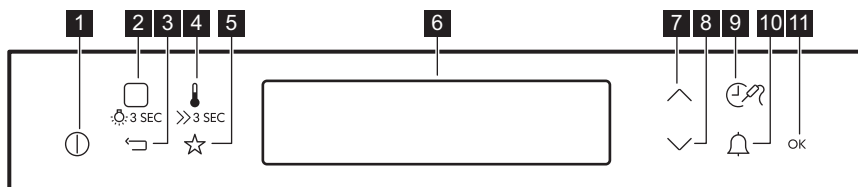
- **Grille métallique** x 2
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson** x 1
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Plat à rôtir/gril** x 1

Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

- **Sonde à viande** x 1
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques** x 2 kits
Pour les grilles et plateaux de cuisson.

Bandeau de commande

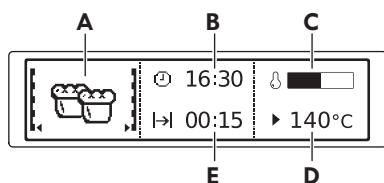
Programmeur électronique



	Symbole	Fonction	Commentaire
1		MARCHE/ARRET	Pour allumer et éteindre le four.
2		Modes de cuisson ou Cuisson Assistée	Appuyez une fois pour entrer dans le menu Modes de cuisson. Appuyez de nouveau pour passer à Cuisson Assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes.
3		Touche Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur le symbole pendant 3 secondes.
4		Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four. Appuyez sur le symbole pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
5		Programmes préférés	Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.
6	-	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.

	Symbole	Fonction	Commentaire
7	^	Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8	∨	Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
9		Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur le symbole pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches verrouil., Programmes préférés, Chaleur et tenir, Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande.
10		Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.
11	OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.







Affichage



- A. Mode de cuisson
- B. Heure du jour
- C. Indicateur de chauffe
- D. Température
- E. Durée ou heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction	
	Minuteur	La fonction est en cours.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température	La température s'affiche.

Symbole	Fonction	
	Indication Du Temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur \vee et \wedge pour réinitialiser la durée.
	Calcul	Le four calcule la durée de cuisson.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur du four.
	Préchauffage rapide	La fonction est en cours. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson par le poids	L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Chaleur et tenir	La fonction est en cours.

Avant la première utilisation

⚠ AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

Premier raccordement



Lorsque vous raccordez le four à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le

contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure.

1. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler la valeur.
2. Appuyez sur OK pour confirmer.

Préchauffage

Avant la première utilisation, préchauffez le four en y introduisant uniquement les grilles métalliques et les plateaux de cuisson.

1. Réglez la fonction : Chauffage Haut/Bas  et la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction : Chaleur tournante  et la température maximale.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.

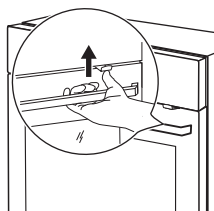
Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

Utilisation du verrouillage mécanique de la porte

La sécurité enfants est installée sur le four. Elle se trouve juste en dessous du bandeau de commande sur le côté droit.

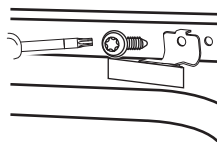
Pour ouvrir la porte du four avec la sécurité enfants :

1. tirez la poignée de la sécurité enfants vers le haut et maintenez-la comme indiqué sur la figure.



2. Ouvrez la porte. Fermez la porte du four sans tirer la sécurité enfants.

Pour désactiver la sécurité enfants, ouvrez la porte du four et désactivez la sécurité enfants à l'aide de la clé torx. La clé torx est fournie dans le sachet des accessoires du four.



Revissez la vis dans l'orifice après avoir désactivé la sécurité enfants.

- ⚠ AVERTISSEMENT!** Prenez soin de ne pas endommager le bandeau de commande.

Utilisation quotidienne

- ⚠ AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


Navigation dans les menus






1. Allumez le four.
2. Appuyez sur \vee ou \wedge pour sélectionner l'option de menu.
3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.


- i** À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche \leftarrow .

Présentation des menus





Menu principal



Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.



Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Recettes	Contient une liste des programmes automatiques. Vous trouverez les recettes de ces programmes dans le livre de recettes.
 Programmes préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
 Nettoyage	Nettoyage par pyrolyse.
 Réglages de base	Utilisé pour configurer l'appareil.
 Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.

Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Cuisson Assistée	Contient des réglages recommandés pour le four, pour un grand choix de plats. Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et le temps de cuisson sont fournis uniquement destinés à obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.






Sous-menu pour : Réglages de base




Symbole / Élément de menu	Description
 Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
 Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
 Préchauffage rapide	Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée.
 Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.



Symbole / Élément de menu	Description
 Chaleur et tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.
 Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
 Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
 Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
 Langue	Règle la langue de l'affichage.
 Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
 Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
 Son alarme/ erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
 Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
 Mode DÉMO	Uniquement destiné au vendeur.

Symbole / Élément de menu	Description
 Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
 Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.







Modes de cuisson



Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante humide	<p>Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide.</p> <p>Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. Le niveau de cuisson peut être réduit.</p> <p>Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, consultez le chapitre « Économies d'énergie », paragraphe « Efficacité énergétique ». Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.</p>
 Plats surgelés	<p>Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.</p>
 Gril	<p>Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.</p>

Mode de cuisson	Utilisation
 Gril Fort	<p>Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.</p>
 Turbo gril	<p>Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.</p>

Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Cuisson du pain	<p>Pour cuire du pain.</p>
 Gratiner	<p>Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.</p>
 Levée de pâte/ pain	<p>Pour faire lever les pâtes à levure avant la cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.</p>
 Chauffe-plats	<p>Pour préchauffer vos plats avant de les servir.</p>
 Stérilisation	<p>Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).</p>
 Séchage	<p>Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.</p>

Mode de cuisson	Utilisation
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Réglage d'un mode de cuisson


1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Modes de cuisson.
3. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur **OK** pour confirmer.


Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente. Lorsque la température est atteinte, l'alarme sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

Préchauffage rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.

-  Ne placez pas d'aliments dans l'appareil lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

Pour activer cette fonction, maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente.







Cette fonction n'est pas compatible avec certaines fonctions du four.

Chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Fonctions de l'horloge

Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Utilisez  pour activer la fonction. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes, puis sur OK pour démarrer.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four (max. 23 h 59 min).
 Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

Si vous définissez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.






Si vous utilisez les fonctions de l'horloge : Durée, Fin, le four éteint les éléments de cuisson au bout de 90 % du temps réglé. Le four utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

Réglage des fonctions de l'horloge



Avant d'utiliser les fonctions : Durée, Fin, vous devez d'abord régler un mode de cuisson et une température. Le four s'arrête automatiquement. Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin à la fois si vous souhaitez allumer et éteindre le four automatiquement à un moment donné. Les fonctions : Durée et Fin ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la Sonde à viande.

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.
4. Appuyez sur OK pour confirmer. À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Le four s'arrête automatiquement. Un message s'affiche.
5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.


Chaleur et tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.


La fonction : Chaleur et tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson ou du rôtissage.



Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur et tenir.
5. Appuyez sur OK pour confirmer. À la fin de la fonction, un signal sonore retentit.


Prolongement de la cuisson

La fonction : La fonction Prolongement de la cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.


-  Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids.
Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

1. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole. Le message s'affiche.
2. Appuyez sur  pour l'activer, ou  pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur OK.

Programmes automatiques

-  **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Recettes en ligne

-  Vous pourrez trouver des recettes pour les programmes automatiques spécialement conçus pour ce four sur le site Internet www.ikea.com. Pour trouver le livre de recettes approprié, vérifiez la référence de l'article sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

Recettes

Ce four dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Recettes. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur OK pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur OK pour confirmer.

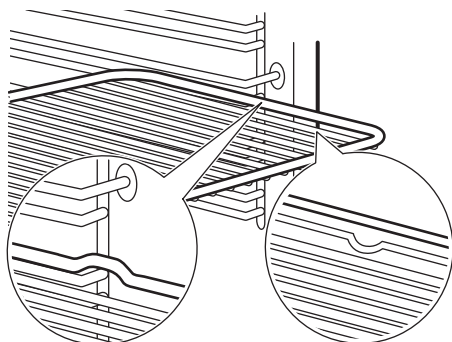
Utilisation des accessoires

-  **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Installation des accessoires

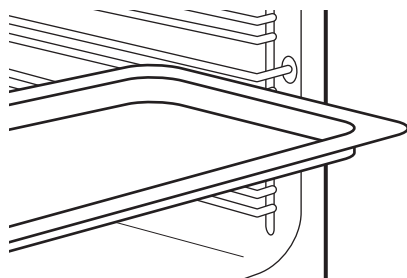
Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



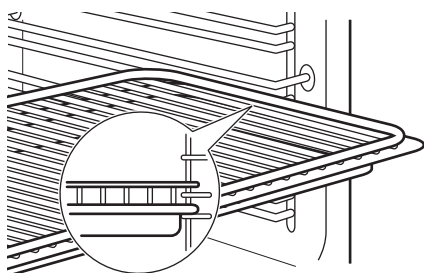
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

Poussez le plateau de cuisson /plat à rôtir entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plateau de cuisson /plat à rôtir ensemble :

Poussez le plateau de cuisson /plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



i Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

Sonde à viande

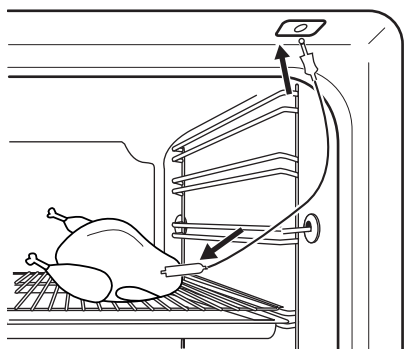
Vous devez régler deux températures : la température du four et la température à cœur.



La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande. Le four s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.


⚠ ATTENTION! N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange adéquates.

i La sonde à viande doit rester enfoncée dans la viande et branchée dans la prise pendant toute la durée de la cuisson.


1. Insérez la pointe de la sonde à viande au cœur de la viande.
2. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise, en haut de la cavité.




3. Allumez le four.
Le symbole de la sonde à viande s'affiche.
 4. Appuyez sur la touche ^ ou v dans les 5 secondes pour régler la température à cœur.
 5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
Le four calcule une heure de fin de cuisson approximative. L'heure de fin de cuisson varie en fonction de la quantité d'aliments, de la température réglée (120 °C minimum) et du mode de cuisson. Le four calcule l'heure de fin de cuisson au bout d'environ 30 minutes.
 6. Pour modifier la température à cœur, appuyez sur .
- Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit. Le four s'arrête automatiquement.
7. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.
 8. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et sortez la viande du four.
 9. Appuyez sur  pour éteindre le four.

 **AVERTISSEMENT!** Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent lors du retrait de la pointe et de la fiche de la sonde à viande.

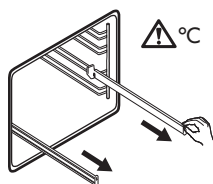
Utilisation des rails télescopiques

-  Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

Grâce aux rails télescopiques, les grilles et plaques du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

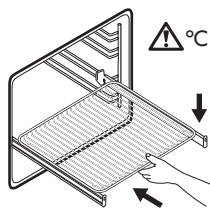
-  **ATTENTION!** Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

1




Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.

2



Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans le four.

Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.




-  **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ».



Fonctions supplémentaires

Programmes préférés

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programmes préférés. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

Enregistrement d'un programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur OK pour confirmer. La première position mémoire libre s'affiche.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
7. Appuyez sur  ou  pour changer la lettre.
8. Appuyez sur OK. La lettre suivante clignote.
9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche OK et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position mémoire libre s'affiche, appuyez sur  ou , et appuyez sur OK pour remplacer un programme existant.

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer nom du programme.

Activation du programme


1. Allumez le four.

2. Sélectionnez le menu : Programmes préférés.

3. Appuyez sur OK pour confirmer.


4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.




5. Appuyez sur OK pour confirmer.

Vous pouvez appuyer sur  pour passer directement au menu : Programmes préférés.

Utilisation de la Sécurité enfants


Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut être allumé accidentellement.


-  Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte se verrouille automatiquement. Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur un symbole.



1. Appuyez sur  pour allumer l'appareil.
 2. Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message et le symbole d'un clé s'affichent.
- Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.


Touches verrouil.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez l'activer que lorsque le four est en fonctionnement.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Touches verrouil..
4. Appuyez sur OK pour confirmer.




-  Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée et le symbole en forme de clé s'affiche.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur OK pour confirmer.


-  Lorsque vous éteignez le four, cette fonction est aussi désactivée.

Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur un symbole.



1. Allumez le four.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur OK pour confirmer. Appuyez sur un symbole (à l'exception de ) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

À la fin du mode de cuisson, un signal retentit.

- 
- Touches verrouil. est activé lorsque le mode de cuisson est en cours.
 - Le menu : Réglages de base vous permet d'activer la fonction : Set + Go allumer et éteindre.

Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - Maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde à viande, Durée, Fin.

Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque le four est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - lorsque le four est allumé.
 - si vous appuyez sur un symbole (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité

interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

Conseils

Conseils de cuisson

Lorsque vous préchauffez le four, retirez les grilles métalliques et les plateaux de la cavité pour que le préchauffage soit plus rapide.

Le four dispose de cinq niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de la cavité.

Le four est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les panneaux de verre de la porte en cours de cuisson. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four.

Lorsque le four a refroidi, nettoyez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.

Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.


Cuisson de viande et de poisson

Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Chaleur tournante humide

 Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Petits pains (12 morceaux)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40

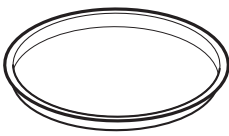
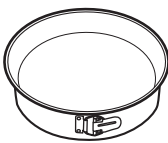

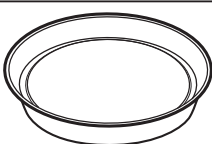
Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Pizza surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pièces	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier (0,2 kg)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filets de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, 20 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 gâteaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petits fours, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30

Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Biscuits sablés, 20 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 gâteaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

absorption de la chaleur que les plats de couleur claire et réfléchissants.

Utilisez les moules et récipients sombres et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure

Accessoires	Taille	Image
Plaque à pizza, sombre, non réfléchissante	Diamètre de 28 cm	
Plat de cuisson, sombre, non réfléchissant	Diamètre de 26 cm	
Ramequins, céramique	8 cm de diamètre x 5 cm de hauteur	
Moule à tarte, sombre, non réfléchissant	Diamètre de 28 cm	

Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Petit gâteau	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Petit gâteau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Petit gâteau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Tourte aux pommes	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.
Tourte aux pommes	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.
Génoise sans graisse	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Génoise sans graisse	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise sans graisse	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Placés en diagonale. Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Biscuits sablés	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuits sablés	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuits sablés	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts 4 - 6 pièces	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Steak haché 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Tournez les aliments à mi-cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

Tableaux de cuisson

Pour consulter des tableaux de cuisson supplémentaires, reportez-vous au Livre de recettes que vous trouverez sur le site

Internet www.ikea.fr. Pour trouver le bon Livre de recettes, vérifiez la référence du produit sur la plaque signalétique apposée sur le cadre avant de la cavité du four.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant l'entretien

Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèche-frite.

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour réduire la condensation, faites fonctionner le four pendant 10 minutes

avant la cuisson. Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

Fours en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

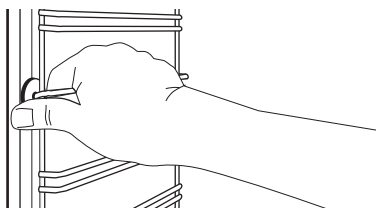
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

Retrait des supports de grille

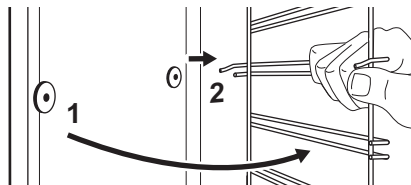
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

⚠ ATTENTION! Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

i Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

Nettoyage

⚠ ATTENTION! Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction : Nettoyage. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

Le nettoyage ne peut pas démarrer :

- si la sonde à viande n'est pas retirée.
- si la porte du four n'est pas fermée.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
2. Nettoyez la cavité du four avec de l'eau chaude et un détergent doux. Nettoyez la vitre interne de la porte avec de l'eau chaude et un chiffon doux.
3. Allumez le four.
4. Dans le menu principal, sélectionnez la fonction : Nettoyage. Appuyez sur **OK**.
5. Réglez la durée du nettoyage :

Option	Description
Rapide	Pour un nettoyage léger : 1 h.
Normale	Pour un nettoyage standard : 1 h 30 min.
Renforcée	Pour un nettoyage en profondeur : 2 h 30 min.

6. Appuyez sur **OK**.

La porte du four se verrouille lorsque le nettoyage démarre et l'éclairage s'éteint. Pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé, éteignez le four.

⚠ AVERTISSEMENT! Lorsque le nettoyage est terminé, le four est très chaud. Risque de brûlure !

La porte reste verrouillée et certaines fonctions du four ne sont pas disponibles après la fin du nettoyage, tant que la température du four n'a pas baissé.

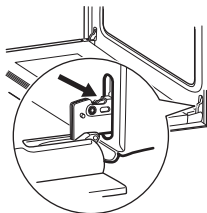
Retrait et installation de la porte

La porte du four est dotée de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

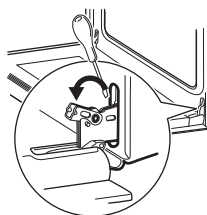
i Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

⚠ ATTENTION! N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

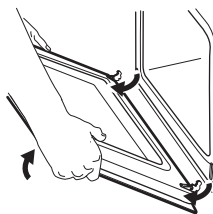
1. Ouvrez la porte entièrement et maintenez les deux charnières.



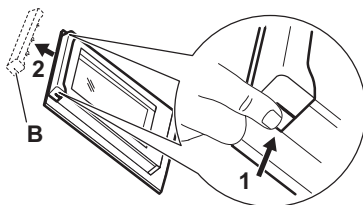
2. Soulevez et tournez entièrement les leviers des deux charnières.



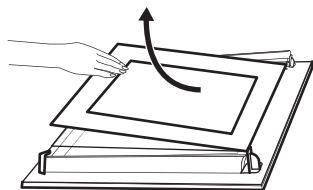
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.
5. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement, un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



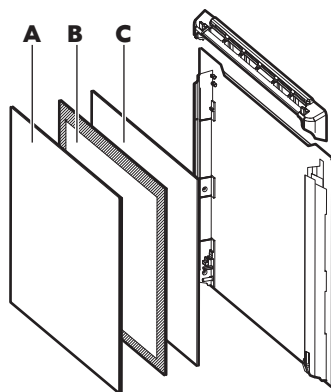
8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre, le cadre de la porte et la porte du four en place, et refermez les leviers des deux charnières.

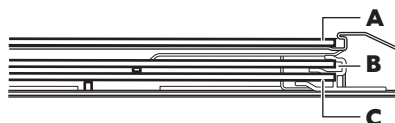
Veillez à replacer les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.



Veillez à installer correctement le panneau de verre du milieu dans son logement.



Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité du four. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four.

- ⚠ AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution ! Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

- ⚠ ATTENTION!** Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

1. Éteignez le four.
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

3. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
4. Nettoyez le diffuseur en verre.
5. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule de 40 W, 230 V (50 Hz), résistant à une température de 350 °C (type de connexion : G9).
6. Remplacez le diffuseur en verre.

Dépannage

 **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'affichage indique « F111 ».	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.

Problème	Cause probable	Solution
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez un service après-vente agréé.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'éclairage est éteint.	La fonction Chaleur tournante humide est activée.	Comportement normal de la fonction Chaleur tournante humide. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Modes de cuisson ».
La porte reste verrouillée.	Une coupure de courant s'est produite.	Vérifiez la tension de l'alimentation.

Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La

plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques

Dimensions (internes)	Largeur Hauteur Profondeur	480 mm 361 mm 416 mm
Surface du plateau de cuisson	1438 cm ²	
Résistance supérieure	2300 W	
Résistance inférieure	1000 W	
Gril	2300 W	
Circuit	2400 W	
Puissance totale	3490 W	
Tension	220 - 240 V	
Fréquence	50 - 60 Hz	
Nombre de fonctions	18	

Rendement énergétique

Informations produit et Fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	IKEA
Identification du modèle	KULINARISK 704.210.59
Index d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l

Type de four	Four encastrable
Masse	36.1 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
 Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
 Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Allumez-le uniquement en cas de besoin.


Chaleur tournante humide


Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez

réactiver l'éclairage, mais cela réduit les économies d'énergie.

En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

GARANTIE IKEA

Pour combien de temps la garantie IKEA est-elle valable ?

Cette garantie est valable pour 5 ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA. Le ticket de caisse est nécessaire comme preuve d'achat. Si les travaux d'entretien sont effectués sous garantie, cela ne prolongera pas la période de garantie de l'appareil.

Qui se chargera du service après vente ?

Le service après-vente IKEA se chargera du service par le biais de ses propres services ou du réseau de partenaires autorisés.

Que couvre cette garantie ?

Cette garantie couvre les dommages dus à des composants défectueux ou des défauts de fabrication survenant après la date d'achat chez IKEA. Cette garantie est valable uniquement lorsque l'appareil est utilisé pour un usage domestique. Les exceptions sont indiquées dans le paragraphe "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?" Pendant la durée de la garantie, les coûts des réparations, des pièces de rechange, de la main-

d'œuvre et du déplacement seront pris en charge à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales et que le dommage soit lié à une défectuosité d'un composant ou à un défaut de fabrication couvert par la garantie. Dans ces conditions, la directive européenne (99/44/CE) et les réglementations locales doivent être appliquées. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fait IKEA en cas de problème ?

Le service après-vente choisi par IKEA examine le produit et décide, à sa seule discrétion, si la défectuosité est couverte par la garantie. Si tel est le cas, le service après-vente IKEA par le biais de ses propres services ou d'un partenaire autorisé, procède alors, à sa seule discrétion, à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par un produit équivalent.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?

- L'usure normale.

- Les dommages causés délibérément ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation incorrecte ou d'un branchement non conforme de l'appareil, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, l'oxydation, la corrosion ou un dégât des eaux, incluant sans s'y limiter, les dommages causés par une quantité excessive de calcaire au niveau du raccordement à l'eau, les dégâts résultant de conditions environnementales anormales.
 - Les consommables tels que les piles et ampoules.
 - Les pièces non fonctionnelles et décoratives, qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, de même que les rayures et éventuelles variations de couleur.
 - Les dégâts accidentels causés par une substance ou un corps étranger, le nettoyage ou débouchage de filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments de produits de lavage.
 - Les dommages constatés sur les éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, manettes et touches carrosserie et éléments de la carrosserie. Sauf s'il est possible de prouver que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.
 - Les cas où aucune déféctuosité n'a été constatée par le technicien.
 - Les réparations qui n'ont pas été effectuées par des techniciens de service après-vente désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ni celles où l'on n'a pas utilisé des pièces d'origine.
 - Les dommages résultant d'une installation incorrecte ou non respectueuse des spécifications d'installation.
 - L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (par exemple pour un usage professionnel).
 - Dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.
 - Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. En revanche, si un fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire autorisé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente ou son partenaire autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, selon le cas.
- Cette restriction ne concerne pas les cas où un service après vente qualifié a travaillé sans faire d'erreur et en utilisant les pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux normes de sécurité techniques d'un autre pays de l'Union européenne.
- ### Application de la garantie légale
- La garantie IKEA vous donne des droits spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales qui peuvent varier d'un pays à l'autre.
- ### Zone de validité
- Pour les appareils achetés dans un pays de l'Union européenne et transportés dans un autre pays de l'Union européenne, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie valables dans ce dernier. L'obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie n'existe que si :
- l'appareil est conforme et installé conformément aux spécifications

techniques du pays dans lequel la demande de garantie est effectuée ;

- l'appareil est conforme et installé conformément aux instructions de montage et consignes de sécurité indiquées dans la notice d'utilisation ;

Service après-vente dédié aux appareils IKEA :

N'hésitez pas à contacter le Service après-vente IKEA pour :

1. effectuer une réclamation dans le cadre de cette garantie ;
2. demander une précision pour installer votre appareil IKEA dans des meubles de cuisine IKEA. Le service après-vente ne fournira pas de précision en ce qui concerne :
 - l'installation d'ensemble de la cuisine IKEA ;
 - les raccordements électriques (si l'appareil est fourni sans prise et sans câble), à l'eau et au gaz car ils doivent être effectués par un professionnel qualifié.
3. la demande de précisions sur le contenu de la notice d'utilisation et les caractéristiques de l'appareil IKEA.

Pour que nous puissions vous fournir la meilleure assistance, lisez attentivement les instructions de montage et/ou le chapitre concerné de la présente notice d'utilisation avant de nous contacter.

Comment nous contacter en cas de besoin ?



Vous trouverez la liste complète des contacts de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.

- i** Pour que nous puissions vous fournir un service rapide et compétent, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués à la fin de cette notice. Vous trouverez tous les numéros de téléphone utiles dans la notice d'utilisation correspondant à votre appareil. Avant de nous appeler, vérifiez que vous avez à votre portée le numéro d'article IKEA (code à 8 chiffres) et le numéro de série (le code à 8 chiffres se trouve sur la plaque signalétique) pour l'appareil pour lequel vous avez besoin de notre aide.

i CONSERVEZ VOTRE TICKET DE CAISSE !

C'est votre preuve d'achat ; il vous sera demandé pour tout appel sous garantie. Veuillez noter que le ticket de caisse contient aussi le nom et le numéro de l'article IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

Pour toute question supplémentaire non liée au Service après-vente de vos appareils, veuillez contacter votre magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la notice d'utilisation de l'appareil avant de nous contacter.

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

Livraison à domicile : oui, si demandée 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)

A la condition que l'acheteur fasse la preuve 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'œuvre 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 (Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle) ;
- 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).

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'œuvre, 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.

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

Pour mettre en œuvre 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 œuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. 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.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1er août 2007.

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 œuvre, 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'œuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, 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 œuvre 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 procédera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux. Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en œuvre 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 majeures, 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, châssis et parties de châssis.
 - 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 IMPÉRATIVEMENT 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 règles 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 œuvre 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° Être 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 Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA:

N'hésitez pas à contacter le Service Après-Vente 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. Le service n'inclut toutefois pas les informations relatives :
 - au montage et à l'installation d'une cuisine complète IKEA;
 - au raccordement au réseau électrique (lorsque l'appareil est fourni sans prise ni câble) et aux arrivées d'eau et de gaz, qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié
3. obtenir des informations relatives au contenu du manuel utilisateur et aux spécifications de l'appareil IKEA pour un bon fonctionnement de celui-ci.

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 ?



Consultez la dernière page de ce livret pour la liste complète des numéros de téléphone respectifs par pays des contacts désignés par IKEA.

- i** Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie. Pour la mise en oeuvre de la garantie, il faut toujours se reporter à la liste des numéros de téléphone repris dans le livret fourni avec l'appareil IKEA correspondant. Avant de nous appeler, assurez vous de disposer à portée de main la référence IKEA (code à 8 chiffres) correspondant à l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance.

****i** 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, et pour retrouver facilement 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).

Indice

Informazioni di sicurezza	47	Utilizzo degli accessori	64
Istruzioni di sicurezza	49	Funzioni aggiuntive	66
Installazione	53	Consigli e suggerimenti utili	68
Descrizione del prodotto	54	Pulizia e cura	73
Pannello dei comandi	54	Risoluzione dei problemi	76
Prima di utilizzare l'elettrodomestico	56	Dati tecnici	78
Utilizzo quotidiano	58	Efficienza energetica	78
Funzioni del timer	62	Considerazioni sull'ambiente	80
Programmi automatici	63	GARANZIA IKEA	80

Con riserva di modifiche.

Informazioni di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.

- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Alcune parti accessibili possono diventare calde durante l'uso
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

Sicurezza generale

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, disattivare l'alimentazione.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Una fuoriuscita eccessiva deve essere rimossa prima di avviare la pulizia per pirolisi. Rimuovere tutte le parti dal forno.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.

Istruzioni di sicurezza

Installazione



AVVERTENZA! L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	580 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	589 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	571 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm

Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	569 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	548 mm
Profondità con oblò aperto	1022 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore.	1500 mm
Viti di montaggio	4x25 mm

Collegamento elettrico


 **AVVERTENZA!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolungh.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà

essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.

- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.

Utilizzo

 **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.

- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
 - Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
 - Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
 - Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
 - Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
 - Non esercitare pressione sulla porta aperta.
 - Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
 - Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
 - Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
 - Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- ⚠ AVVERTENZA!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.
- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità dell'apparecchiatura.
 - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
 - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
 - Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
 - Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
 - L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
 - La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
 - Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.
- ### Pulizia e manutenzione
- ⚠ AVVERTENZA!** Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
 - Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
 - Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
 - Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. la porta è pesante!

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

Pulizia per pirolisi

 Pericolo di fiamme ed ustioni.

- Prima di eseguire una funzione di pulizia automatica per Pirolisi o prima del Primo Utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:
 - qualsiasi residuo di cibo e schizzo/deposito di grasso.
 - qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide ecc. forniti con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni riguardanti la pulizia per Pirolisi.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchiatura durante la pulizia per Pirolisi. L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può provocare la formazione di fumi prodotti dai residui di cottura e dai materiali strutturali, di conseguenza gli utenti sono fortemente invitati a:
 - assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia per Pirolisi.
 - assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.
- A differenza delle persone, alcune specie di uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai fumi che possono venire prodotti durante il processo di pulizia dei Forni Pirolitici.
 - Allontanare eventuali animali domestici (in particolare gli uccelli) dall'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per Pirolisi e prevedere prima di tutto un funzionamento alla massima temperatura in un'area ben ventilata.
- I piccoli animali domestici sono anche estremamente sensibili alle variazioni di temperatura in prossimità dei Forni Pirolitici quando il programma di pulizia automatica per Pirolisi è in corso.
- Superfici antiaderenti di pentole, teglie, utensili, ecc., possono venire danneggiate dall'alta temperatura utilizzata per la pulizia per Pirolisi in tutti i Forni Pirolitici e diventare fonte di vapori relativamente nocivi.
- I vapori rilasciati da tutti i Forni Pirolitici/Residui di Cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi neonati o persone affette da malattie.

Illuminazione interna



AVVERTENZA! Pericolo di scosse elettriche.

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.
- Prima di sostituire la lampada, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

Assistenza tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

Smaltimento

- ⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni o soffocamento.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Rimuovere la porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

- **Materiale di imballaggio:**

Il materiale dell'imballaggio è riciclabile. I componenti in plastica sono identificati mediante marchi quali PE, PS ecc. Smaltire il materiale di imballaggio negli appositi contenitori presso le strutture locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Installazione

- ⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Montaggio

- ⓘ Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

Installazione dell'impianto elettrico

- ⚠ **AVVERTENZA!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.
- ⓘ Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo Informazioni per la sicurezza.

Il forno è provvisto solo di cavo di collegamento alla rete.

Cavo

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione:

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

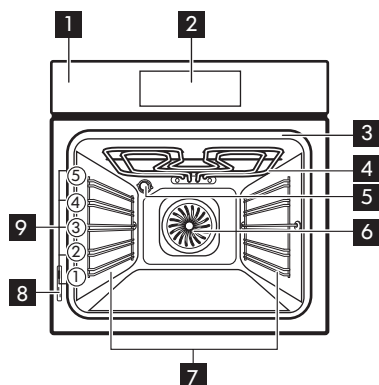
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
massimo 1.380	3 x 0.75
massimo 2.300	3 x 1
massimo 3.680	3 x 1.5

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

Descrizione del prodotto

Panoramica



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Programmatore elettronico
- 3 Presa per la termosonda
- 4 Grill
- 5 Luce
- 6 Ventola
- 7 Supporto ripiano, smontabile
- 8 Targhetta dei dati
- 9 Posizioni dei ripiani

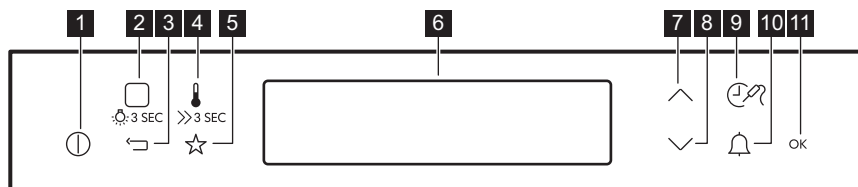
Accessori

- **Ripiano a filo** x 2
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.
- **Lamiera dolci** x 1
Per la cottura di torte e biscotti.
- **Grill- / Leccarda** x 1
Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.










- **Termosonda** x 1
Per misurare quanto in profondità sono cotti i cibi.
- **Guide telescopiche** x 2 set
Per griglie e teglie.

Pannello dei comandi

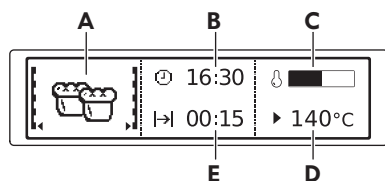
Programmatore elettronico



	Simbolo	Funzione	Commento
1		ACCESO / SPEN-TO	Accensione e spegnimento del forno.

	Simbolo	Funzione	Commento
2		Funzioni cottura o Cottura Guidata	Premere una volta per accedere al Menu Funzioni cottura. Premere nuovamente per passare su Cottura Guidata. Per accendere o spegnere la luce, premere  per 3 secondi.
3		Tasto indietro	Per tornare a un livello precedente del menu. Per visualizzare il menu principale, premere il simbolo per 3 secondi.
4		Selezione temperatura	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno del forno. Premere il simbolo per 3 secondi per accendere o spegnere la funzione: Riscaldamento rapido.
5		Favoriti	Per salvare ed accedere ai Favoriti.
6	-	Display	Visualizza le impostazioni del forno.
7		Tasto su	Per spostarsi verso l'alto all'interno del menù.
8		Tasto giù	Per spostarsi verso il basso all'interno del menù.
9		Tempo e funzioni supplementari	Per impostare funzioni differenti. Quando una funzione cottura è attiva, premere il simbolo per impostare il timer o le funzioni: Blocco tasti, Favoriti, Pronto da servire, Set + Go. È anche possibile modificare le impostazioni della termosonda.
10		Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.
11	OK	OK	Per confermare la selezione o le impostazioni.

Display



- A. Funzione cottura
- B. Imposta ora
- C. Indicatore riscaldamento
- D. Temperatura
- E. Durata od orario fine di una funzione

Altre spie del display:

Simbolo	Funzione	
	Contaminuti	La funzione è operativa.
	Imposta ora	Sul display compare l'ora attuale.
	Durata	Il display mostra il tempo necessario per la cottura.
	Orario fine	Il display mostra l'orario di fine cottura.
	Temperatura	Il display mostra la temperatura.
	Visualizza Ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente \vee e \wedge per azzerare l'ora.
	Calcolo	Il forno calcola il tempo di cottura.
	Spia riscaldamento	Il display indica la temperatura all'interno del forno.
	Riscaldamento rapido	La funzione è operativa. Consente di diminuire il tempo di riscaldamento.
	Peso Automatico	Il display indica che la funzione di pesatura automatica è operativa o che è possibile modificare il peso.
	Pronto da servire	La funzione è operativa.

Prima di utilizzare l'elettrodomestico

AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.

Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

Primo collegamento

Una volta collegato il forno alla rete o dopo un'interruzione di corrente bisogna impostare la lingua, il contrasto, la luminosità display e l'ora.

1. Premere \wedge o \vee per impostare il valore.
2. Premere OK per confermare.

Preriscaldamento

Prima di iniziare a usare il forno, preriscaldare solo con ripiani a filo e lamiere dolci all'interno.

1. Impostare la funzione: Cottura convenzionale — e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione il forno per un'ora.
3. Impostare la funzione: Cottura ventilata ⌘ e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.

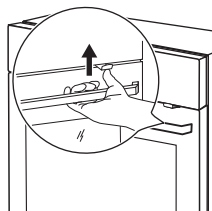
Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di preriscaldamento. Accertarsi che il flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

Utilizzo del dispositivo di sicurezza bambini meccanico

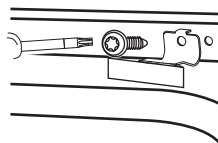
Il forno è dotato di un blocco di sicurezza bambini installato. Si trova sul lato destro del forno, sotto al pannello dei comandi.

Per aprire la porta del forno col blocco bambini:

1. Tirare e tenere la maniglia del blocco-bambini come indicato nell'immagine.



2. Aprire l'oblò. Non far leva sul blocco di sicurezza per chiudere la porta del forno. Per rimuovere il blocco di sicurezza, aprire la porta del forno ed estrarlo utilizzando una chiave scanalata Torx. La chiave scanalata Torx si trova nel sacchetto degli accessori del forno.



Riavvitare la vite nel foro dopo aver rimosso la sicurezza bambini.



AVVERTENZA! Fare attenzione a non graffiare il pannello dei comandi.

Utilizzo quotidiano

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.






Per navigare tra i menu



1. Accendere il forno.
2. Premere \vee o \wedge per impostare l'opzione del menù.
3. Premere **OK** per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.

i In qualunque momento si può tornare al menù principale con \rightarrow .



Sommario dei menu

Menù principale

Voce simbolo / menu	Applicazione
 Funzioni cottura	Contiene un elenco delle funzioni di cottura.
 Ricette	Contiene un elenco di programmi automatici. Le ricette per questi programmi si trovano nel ricettario.
 Favoriti	Contiene un elenco dei programmi di cottura preferiti creati dall'utente.
 Pulizia	Pulizia per pirolisi.
 Impostazioni base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.

Voce simbolo / menu	Applicazione
 Funzioni speciali	Contiene un elenco di funzioni di cottura aggiuntive.
 Cottura Guidata	Contiene indicazioni sulle impostazioni consigliate per il forno per un'ampia gamma di pietanze. Selezionare un piatto e avviare il processo di cottura. La temperatura e i tempi sono unicamente linee guida per ottenere risultati ideali ma possono essere modificati. Possono variare in base alle ricette, alla qualità ed alla quantità degli ingredienti utilizzati.




Sottomenù per: Impostazioni base



Voce simbolo / menu	Descrizione
 Imposta ora	Imposta l'ora attuale sull'orologio.
 Visualizza ora	Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne il forno.
 Riscaldamento rapido	Quando è attiva, riduce il tempo di riscaldamento.



Voce simbolo / menu	Descrizione
 Set + Go	Per impostare una funzione e attivarla successivamente con una pressione di qualsiasi simbolo sul pannello di controllo.
 Pronto da servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine di un ciclo di cottura.
 Prolunga cottura	Attiva e disattiva la funzione Prolunga cottura .
 Contrasto display	Permette di regolare per gradi il contrasto display.
 Luminosità display	Permette di regolare per gradi la luminosità display.
 Lingua	Imposta la lingua del display.
 Volume segnale acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.
 Volume toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore ACCESO/SPENTO.
 Toni allarme/ errore	Attiva e disattiva i toni allarme.

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Promemoria pulizia	Mostra un promemoria per la pulizia dell'apparecchiatura.
 Modalità DEMO	Ad esclusivo uso dei dettaglianti.
 Assistenza Tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
 Impostazioni di fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

Funzioni cottura





Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Cottura convenzionale.
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Funzione Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e un fondo croccante.

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura lenta	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 Resistenza inferiore	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata umida	<p>Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene usato il calore residuo. Sarà possibile ridurre la potenza riscaldante. Per indicazioni generali per risparmio energetico, rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1. Quando viene usata questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.</p>
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, croquette o involtini primavera.

Funzione cottura	Applicazione
 Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
 Grill Rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
 Doppio grill ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.

Funzioni speciali

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura Pane	Per cuocere il pane.
 Gratinato	Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Per gratinare e dorare.
 Lievitazione pasta	Per far lievitare la pasta prima della cottura. Quando si usa questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.

Funzione cottura	Applicazione
 Marmellate/ Conserva	Per preparare conserve di verdura (ad esempio sottaceti).
 Asciugatura	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Mantieni caldo	Per tenere le pietanze in caldo.
 Scongelo	Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati. Quando si usa questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Impostazione di una funzione cottura


1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Funzioni cottura.
3. Premere OK per confermare.
4. Selezionare una funzione cottura.
5. Premere OK per confermare.
6. Impostare la temperatura.
7. Premere OK per confermare.

Indicatore riscaldamento


Quando si accende una funzione cottura, compare una barra sul display. La barra mostra la temperatura che aumenta. Quando viene raggiunta la temperatura il cicalino suona 3 volte e la barra lampeggia e poi sparisce.

Riscaldamento rapido

Riduce il tempo di riscaldamento.

-  Non introdurre cibi nel forno con la funzione di Riscaldamento rapido attiva.

Per accendere la funzione, tenere premuto







 >>3 sec per 3 secondi. L'indicatore di riscaldamento si alterna.

Questa funzione non è disponibile per alcune funzioni del forno.

Calore residuo

Quando si disattiva il forno, il display mostra il calore residuo. Si può usare il calore per mantenere il cibo in caldo.

Funzioni del timer**Tabella delle funzioni orologio**

Funzioni orologio	Applicazione
 Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Utilizzare  per attivare la funzione. Premere   per impostare i minuti e OK per avviare.
 Durata	Per impostare la durata di funzionamento del forno (max. 23 h 59 min).
 Orario fine	Permette di impostare l'ora di spegnimento automatico della funzione cottura (max 23 ore e 59 min.).


Se si imposta il tempo per una funzione orologio, il tempo inizia a scorrere dopo 5 secondi.



Se si utilizzano le funzioni orologio: Durata, Orario fine, il forno spegne le resistenze una volta trascorso il 90% del tempo impostato. Il forno si serve del calore residuo per continuare il processo di cottura fino a che il tempo non è trascorso completamente (3 - 20 minuti).

Impostazione delle funzioni orologio

Prima di utilizzare le funzioni: Durata, Orario fine, è necessario impostare dapprima la funzione cottura e la temperatura. Il forno si spegne in modo automatico. È possibile utilizzare le funzioni: Durata e Orario fine contemporaneamente, se si desidera attivare e disattivare automaticamente il forno in un determinato orario, successivamente. Le funzioni: Durata e Orario fine non funzionano quando si utilizza la termosonda.

1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere  fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.

3. Premere \wedge o \vee per impostare il tempo necessario.
4. Premere **OK** per confermare.
Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Il display mostra un messaggio.
5. Premere un simbolo per arrestare il segnale.

Pronto da servire

Condizioni per la funzione:

- La temperatura impostata è superiore agli 80 °C.
- La funzione: Durata è impostata.

La funzione: Pronto da servire mantiene in caldo la pietanza preparata ad 80°C per 30 minuti. Si attiva al termine di una procedura di cottura o di arrostitura.


Sarà possibile attivare e disattivare la funzione nel menu: Impostazioni base.

1. Accendere il forno.
2. Selezionare la funzione cottura.
3. Impostare la temperatura oltre gli 80 °C.

4. Premere ripetutamente ⌂ fino a quando sul display non compare: Pronto da servire.
5. Premere **OK** per confermare.
Al termine della funzione, viene emesso un segnale.


Prolunga cottura

La funzione: Prolunga cottura fa proseguire la funzione cottura dopo lo scadere della Durata.


-  Applicabile a tutte le funzioni cottura con Durata o Peso Automatico.
Non disponibile per funzioni cottura con termosonda.

1. Allo scadere del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo qualsiasi.
Sul display compare un messaggio.
2. Premere ⌂ per attivare o ⌂ per annullare.
3. Impostare la durata della funzione.
4. Premere **OK**.

Programmi automatici

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Ricette online

-  Sarà possibile trovare le ricette per i programmi automatici indicati per questo forno sul sito web www.ikea.com. Per trovare il Libro delle ricette corretto, controllare il numero articolo sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità del forno.

Ricette

Questo forno ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Ricette. Premere **OK** per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare una ricetta. Premere **OK** per confermare.

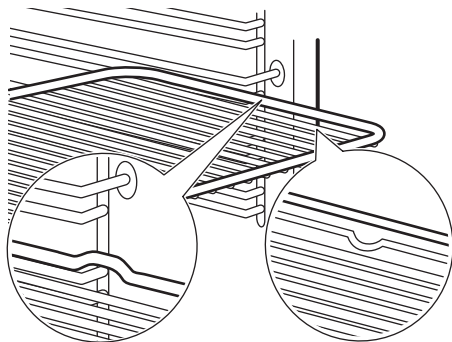
Utilizzo degli accessori

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Inserimento degli accessori

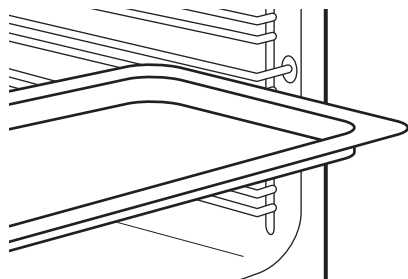
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



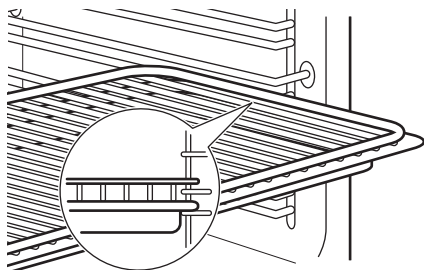
Lamiera dolci/ Leccarda:

Spingere la lamiera dolci /leccarda tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a file e lamiera dolci / leccardainsieme:

Spingere la lamiera dolci /leccarda tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



i Il piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antibaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

Sensore della termosonda

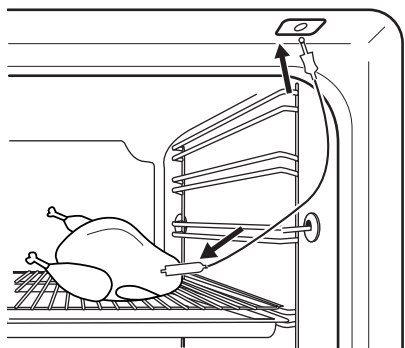
Le due temperature da impostare sono: la temperatura del forno e quella interna.

La termosonda misura la temperatura al centro della carne. Quando la carne raggiunge la temperatura impostata il forno si spegne.

⚠ ATTENZIONE! Usare solo la termosonda in dotazione o componenti di ricambio adatti.

i La termosonda deve rimanere all'interno della carne e nella presa in fase di cottura.

1. Posizionare la punta del sensore della termosonda nella parte centrale della carne.
2. Inserire la spina della termosonda nella presa sulla parete superiore della cavità.



3. Accendere il forno.
Il display mostra il simbolo della termosonda.
4. Premere \wedge o \vee entro 5 secondi per impostare la temperatura interna.
5. Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
Il forno calcola un orario fine approssimativo. L'orario di fine è differente a seconda delle quantità di cibo, delle temperature del forno impostate (minimo 120°C) e delle modalità di funzionamento. Il forno calcola l'orario di fine in circa 30 minuti.
6. Per modificare la temperatura interna, premere °C .
Quando la carne ha raggiunto la temperatura al cuore impostata, viene emesso un segnale. Il forno si spegne in modo automatico.
7. Premere un simbolo per arrestare il segnale.
8. Estrarre la spina della termosonda dalla presa e rimuovere la carne dal forno.
9. Premere ⓪ per spegnere il forno.

⚠ AVVERTENZA! La termosonda è calda. Pericolo di ustione. Prestare attenzione quando si rimuove la punta e la spina della termosonda.

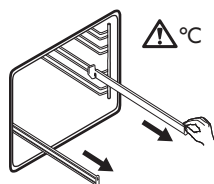
Utilizzo delle guide telescopiche

- ⓘ** Conservare le istruzioni per l'installazione delle guide telescopiche per un utilizzo futuro.

Grazie alle guide telescopiche sarà possibile inserire ed estrarre i ripiani e i vassoi in modo più facile.

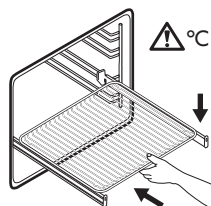
- ⚠ ATTENZIONE!** Non pulire le guide telescopiche in lavastoviglie. Non lubrificare le guide telescopiche.

1



Estrarre le guide telescopiche destra e sinistra.

2



Mettere il ripiano a filo sulle guide telescopiche, quindi, delicatamente, spingerle all'interno del forno.

Verificare di spingere le guide telescopiche fino in fondo al forno prima di chiudere la porta del forno stesso.

- ⚠ AVVERTENZA!** Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".

Funzioni aggiuntive

Favoriti

Si possono memorizzare le impostazioni preferite come durata, temperatura o funzione cottura. Queste si trovano nel menù: Favoriti. È possibile memorizzare 20 programmi.

Salvare un programma

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
3. Premere ripetutamente OK fino a quando sul display non compare: SALVA.
4. Premere OK per confermare. Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.
5. Premere OK per confermare.
6. Inserire il nome del programma. La prima lettera lampeggia.
7. Premere \vee o \wedge per cambiare lettera.
8. Premere OK . La lettera successiva lampeggia.
9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.
10. Tenere premuto OK per salvare. Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, premere \vee o \wedge e premere OK per sovrascrivere un programma esistente.

È possibile cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina programma.

Attivazione del programma

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Favoriti.
3. Premere OK per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.

5. Premere OK per confermare.

Premere \star per andare direttamente al menù: Favoriti.

Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile accendere il forno accidentalmente.



- i** Se la funzione Pirolisi funziona, la porta si blocca automaticamente. Compare un messaggio sul display quando si preme un simbolo.


1. Premere OK per accendere il display.
2. Premere OK e \star contemporaneamente fino a che il display non visualizza un messaggio e un simbolo chiave. Per disattivare la funzione Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura. È possibile attivarla quando il forno è in funzione.



1. Accendere il forno.
 2. Impostare la funzione cottura o scegliere l'impostazione.
 3. Premere ripetutamente OK fino a quando sul display non compare: Blocco tasti.
 4. Premere OK per confermare.
- i** Se la funzione di pulizia per pirolisi è attiva, la porta si blocca e si accende sul display il simbolo di una chiave.


Per disattivare la funzione premere . Il display mostra un messaggio. Premere nuovamente , quindi OK per confermare.

-  Quando si spegne il forno, anche la funzione si disattiva.


Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura (o programma) e di usarla più tardi, sfiorando un simbolo qualsiasi.

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Durata.
4. Per impostare l'ora.
5. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Set + Go.
6. Premere OK per confermare.



Premere un simbolo (ad eccezione di ) per avviare la funzione: Set + Go. Si avvia la funzione cottura impostata.

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale.

- 
- Blocco tasti si accende quando la funzione cottura funziona.
 - Il menù: Impostazioni base consente di: Set + Go accendere o spegnere la funzione.

Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, il forno si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

 (°C)	 (ore)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - massimo	3

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Durata, Orario fine.

Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando il forno viene spento, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
 - all'accensione del forno.
 - se si sfiora un simbolo quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/SPENTO), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.

Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe

l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

Consigli e suggerimenti utili

Consigli di cottura

Ogni volta che si preriscalda il forno, rimuovere i ripiani a filo dalla cavità per ottenere le migliori prestazioni.

L'apparecchiatura presenta cinque posizioni della griglia. Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.

Il forno è dotato di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbatta il consumo di energia.

L'umidità può condensarsi all'interno del forno o sui pannelli di vetro in fase di cottura. Quando si apre la porta del forno durante la cottura, tenersi sempre a distanza dal forno.

Quando il forno si raffredda, pulire la cavità con un panno umido.

Cottura di dolci

Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.

Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

Cottura di carni e pesce

Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.

Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.

Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

Cottura ventilata umida



Per risultati ottimali attenersi ai suggerimenti elencati nella seguente tabella.


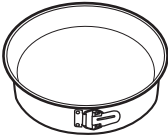

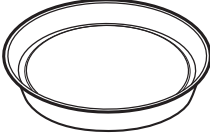
Alimenti	Accessori	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Panini dolci, 12 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	20 - 30
Panini, 9 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	30 - 40
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15

Alimenti	Accessori	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Rotolo dolce	lamiera dolci o leccarda	170	2	25 - 35
Brownie	lamiera dolci o leccarda	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pezzi	pirottini in ceramica su ripiano a filo	200	3	25 - 30
Base pan di Spagna	pirottino base soufflé su ripiano a filo	180	2	15 - 25
Pasticcini per il tè	piatto di cottura su ripiano a filo	170	2	40 - 50
Pesce cotto in bianco, 0,3 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	20 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia pizza su ripiano a filo	180	3	25 - 30
Carne bollita, 0,25 kg	lamiera dolci o leccarda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	lamiera dolci o leccarda	200	3	25 - 30
Cookie, 16 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	20 - 30
Macaron, 20 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	lamiera dolci o leccarda	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 16 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	25 - 30
Biscotti con crosta, 20 pezzi	lamiera dolci o leccarda	150	2	25 - 35
Tortine, 8 pezzi	lamiera dolci o leccarda	170	2	20 - 30
Verdure bollite, 0,4 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	35 - 45

Alimenti	Accessori	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Omelette vegetariana	teglia pizza su ripiano a filo	200	3	25 - 30
Verdure, alla mediterranea, 0.7 kg	lamiera dolci o leccarda	180	4	25 - 30

Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

Accessori	Dimensioni	Immagine
Teglia per pizza, scura, non riflettente	28 cm di diametro	
Piatto di cottura, scuro, non riflettente	26 cm di diametro	
Pirottini, ceramica	di diametro 8 cm, altezza 5 cm	
Pirottino base soufflé, scuro, non riflettente	28 cm di diametro	

Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

Alimenti	Funzione	Accessori	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Commenti
Torta piccola	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 30	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Torta piccola	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Torta piccola	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Tarte aux pommes	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90	Utilizzare 2 stampini (20 cm di diametro), in diagonale.
Tarte aux pommes	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90	Utilizzare 2 stampini (20 cm di diametro), in diagonale.
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Alimenti	Funzione	Accessori	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Commenti
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Posizionare in diagonale. Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40	-
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast 4 - 6 pezzi	Grill	Ripiano a filo	4	max.	2 - 3 minuti il primo lato; 2 - 3 minuti il secondo lato	Preriscaldare il forno per 3 minuti.
Burger di manzo 6 pezzi, 0,6 kg	Grill	Su ripiano a filo e leccarda	4	max.	20 - 30	Sistemare il ripiano a filo sul quarto livello e la leccarda sul terzo livello del forno. A metà cottura, girare gli alimenti. Preriscaldare il forno per 3 minuti.

Tablette di cottura

Per ulteriori tabelle di cottura rimandiamo al ricettario che potete trovare sul sito web www.ikea.com. Per trovare il ricettario

giusto consultare il numero di articolo sulla piastra del telaio anteriore della cavità del forno.

Pulizia e cura

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Note sulla pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è più elevato per la teglia.

Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata. Non pulire in lavastoviglie gli accessori.

Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.

Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

L'umidità può condensarsi all'interno del forno o sui pannelli di vetro. Per ridurre la condensa, far funzionare il forno per 10 minuti prima della cottura. Pulire l'umidità dalla cavità dopo ogni uso.

Forni in acciaio inox o in alluminio

Pulire la porta del forno esclusivamente con un panno umido. Asciugarla con un panno morbido.

Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il

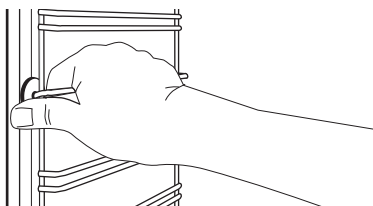
pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

Rimozione dei supporti ripiano

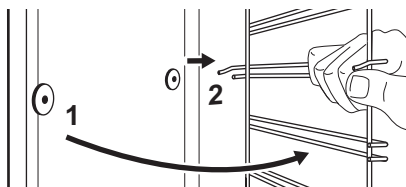
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

⚠ ATTENZIONE! Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiano.

1. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



2. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

- i** I perni di fissaggio sulle guide telescopiche devono essere rivolti in avanti.

Pulizia

⚠ ATTENZIONE! Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo della funzione: Pulizia. Può comportare danni all'apparecchiatura.

Impossibile iniziare la pulizia:

- se il sensore della temperatura principale non è stato rimosso.
 - se lo sportello del forno non è chiuso.
1. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.
 2. Pulire la cavità del forno con acqua tiepida e detergente delicato. Pulire il vetro dello sportello interno con acqua tiepida e un panno morbido.
 3. Accedere il forno.
 4. Accedere al Menu e selezionare la funzione: Pulizia. Premere **OK**.
 5. Impostare la durata della pulizia:

Opzione	Descrizione
Leggero	Per una pulizia leggera: 1 h.
Normale	Per una pulizia standard: 1 h 30 min.
Intenso	Per una pulizia scrupolosa: 2 h 30 min.

6. Premere **OK**.

Quando inizia la pulizia, lo sportello del forno è bloccato e la spia non funziona. Per arrestare la pulizia prima che sia completata, spegnere il forno.

⚠ AVVERTENZA! Al completamento della funzione, il forno è molto caldo. Sussiste il rischio di ustioni.

Lo sportello rimane bloccato e alcune funzioni del forno non sono disponibili al completamento della pulizia fino alla diminuzione della temperatura.

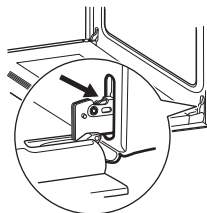
Rimozione e installazione della porta

La porta del forno è dotata di quattro pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta ed i pannelli interni in vetro per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

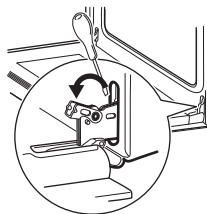
i La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli in vetro prima di togliere la porta del forno.

⚠ ATTENZIONE! Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

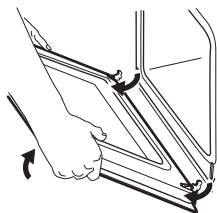
1. Aprire completamente la porta e tenere ferme le due cerniere.



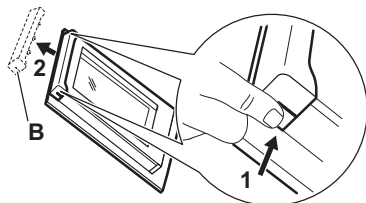
2. Sollevare e ruotare completamente le leve sulle due cerniere.



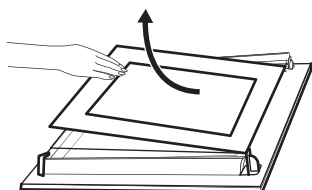
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Quindi sollevare e tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.
5. Afferrare sui due lati la guida della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



6. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
7. Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



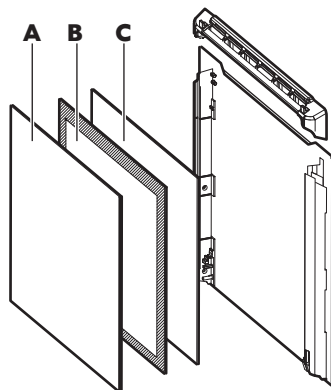
8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
- Al termine della pulizia, installare i pannelli in vetro, il profilo della porta e la porta del

forno, quindi chiudere le leve sulle due cerniere.

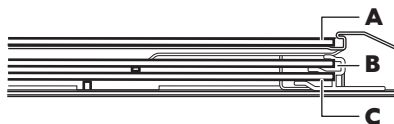
Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (A, B e C) nell'ordine esatto. Controllare il simbolo / la stampa sul lato del pannello in vetro, ciascuno dei pannelli in vetro è diverso per semplificare le operazioni di smontaggio e montaggio.

Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello di vetro, nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.



Accertarsi di installare il pannello intermedio in vetro nelle sedi corrette.



Sostituzione della lampadina

Mettere un panno sulla parte inferiore interna del forno. Evita di danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scosse elettriche! Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina. La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.

⚠ ATTENZIONE! Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

1. Spegnerne il forno.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.
3. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
4. Pulire il rivestimento di vetro.
5. Sostituire la lampadina del forno con una da 40 W, 230 V (50 Hz), con resistenza a temperature fino a 350°C (tipo connessione: G9).
6. Montare il rivestimento di vetro.

Risoluzione dei problemi

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Il display indica "F111".	La spina della termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.	Inserirla in modo corretto nella presa.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner e riaccendere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro • Nel caso in cui il display presenti ancora il messaggio di errore, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
La lampadina è spenta.	La funzione Cottura ventilata umida è attiva.	Comportamento normale della funzione Cottura ventilata umida. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Funzioni di riscaldamento.
L'oblò è bloccato.	Si è verificata un'interruzione di corrente.	Controllare l'alimentazione di corrente.

Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare o il Centro di Assistenza Autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei

dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.)
Codice Prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

Dati tecnici**Dati tecnici**

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	480 mm 361 mm 416 mm
Area lamiera dolci	1438 cm ²	
Resistenza superiore	2300 W	
Resistenza inferiore	1000 W	
Grill	2300 W	
Anello	2400 W	
Potenza totale	3490 W	
Tensione	220 - 240 V	
Frequenza	50 - 60 Hz	
Numero di funzioni	18	

Efficienza energetica**Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto***

Nome fornitore	IKEA
Identificativo modello	KULINARISK 704.210.59
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo

Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	36.1 kg

* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.
Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.
Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e grill - Metodi per la misura delle prestazioni.

Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni:

Suggerimenti generali

Verificare che la porta del forno sia chiusa correttamente quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e verificare che sia saldamente fissata in posizione.

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima di collocare alimenti al suo interno.

Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di

cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

In alcune funzioni del forno, se è stato attivato un programma con l'impostazione Durata o Fine e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, le resistenze si disattivano automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampadina continuano a funzionare.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta


Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.


Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si usa questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. Sarà possibile attivare nuovamente la lampada ma questa azione ridurrà il risparmio di energia previsto.

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

GARANZIA IKEA

Validità della garanzia

La presente garanzia è valida per 5 anni a partire dalla data di acquisto originale del vostro elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di garanzia per l'elettrodomestico.

Chi fornisce il servizio ai clienti?

L'assistenza ai clienti sarà garantita dal fornitore del servizio nominato da IKEA attraverso la propria organizzazione o la propria rete di partner di assistenza autorizzati.

Cosa copre la garanzia?

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, il fornitore del servizio nominato da IKEA sosterrà i costi per la riparazione, i pezzi di ricambio, la manodopera e le trasferte del personale di manutenzione, ammesso che il prodotto possa essere riparato senza costi troppo elevati e che il difetto legato ai materiali o alla costruzione rientri nella copertura della garanzia. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (N. 99/44/CE) e alle norme e disposizioni

locali applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

Il fornitore del servizio nominato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà a propria esclusiva discrezione se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. In caso affermativo, il fornitore del servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato provvederà a propria esclusiva discrezione a riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo con un prodotto uguale o equivalente.

Cosa non copre la garanzia

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o per negligenza e danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o dal collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, qualità dell'acqua (per esempio presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche), eventi atmosferici o condizioni ambientali anomale.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Danni a parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, per esempio graffi e variazioni di colore.
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo

qualora si possa provare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.

- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per adattare l'elettrodomestico alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

Applicabilità delle leggi nazionali

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi.

Area di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione UE e trasferiti in un'altra nazione UE, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nella nuova nazione. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia sussiste solo se:

- l'elettrodomestico è conforme alle specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- l'elettrodomestico è conforme e installato conformemente alle Istruzioni di montaggio e alle informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso;

Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

1. usufruire della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da incasso specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:
 - installazione di cucine complete IKEA;
 - collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.
3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e su specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

Per garantirvi la migliore assistenza, Vi preghiamo di leggere attentamente le Istruzioni di montaggio e/o il Manuale d'uso prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento



Consultare l'elenco completo dei fornitori di servizio IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

- i** Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, accertati di avere a portata di mano il numero dell'articolo IKEA (codice a 8 cifre) e il numero di serie (codice a 8 cifre riportato sulla targhetta di classificazione) dell'elettrodomestico per il quale necessiti di assistenza.

- i** **CONSERVATE LO SCONTRINO!** E' la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

Vi serve altro aiuto?

Per ulteriori domande non inerenti il servizio assistenza sulle apparecchiature, contattare il più vicino punto vendita IKEA. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione dell'apparecchiatura prima di contattarci.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 – 12:00, 12:45 – 17:00 Pntk.: 8:00 – 12:00, 12:45 – 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland Luxembourg	0900 - 235 45 32 (0900-BEL IKEA) 0031 - 50 316 8772 (internationaal)	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.	ma-vr: 8.00 - 21.00 zat: 9.00 - 21.00 zon / pub. vakantie: 10.00 - 18.00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkoista 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkoista 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 в робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Slovenija		www.ikea.com	

