

SMAKSAK

FR

IT



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	38

Table des matières

Informations de sécurité	4	Conseils	18
Consignes de sécurité	6	Entretien et nettoyage	22
Installation	8	Dépannage	26
Description de l'appareil	9	Caractéristiques techniques	28
Bandeau de commande	10	Rendement énergétique	28
Avant la première utilisation	10	En matière de protection de l'environnement	30
Utilisation quotidienne	11	GARANTIE IKEA GARANTIE IKEA - FRANCE	30
Fonctions de l'horloge	14		
Utilisation des accessoires	16		
Fonctions supplémentaires	17		

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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 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.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Sécurité générale

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre 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 avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à 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 la surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.

- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

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.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.

- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- 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 secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des 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 avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- 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, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- 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 des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à

Utilisation



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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

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.
- Ne retirez pas les manettes de l'appareil.

Éclairage interne



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange

vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- 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



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

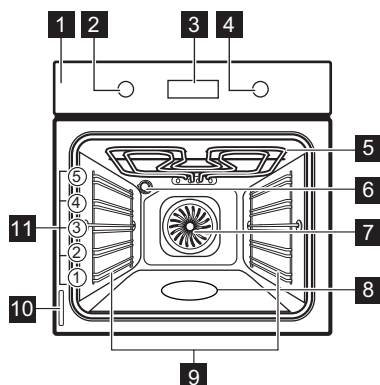
Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

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** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Ventilateur
- 8** Bac de la cavité
- 9** Support de grille amovible
- 10** Plaque signalétique
- 11** Position des grilles

Accessoires

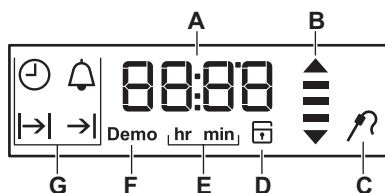
- **Grille métallique** x 1
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson** x 1
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Plat à rôtir/gril** x 1
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.
- **Rails télescopiques** x 1 kit
Pour les grilles et plateaux de cuisson.

Bandeau de commande

Touches

Touche sensitive	Fonction	Description
	OPTIONS	Pour régler les fonctions de l'horloge. Pour vérifier la température du four. Utilisez-la uniquement lorsqu'un mode de cuisson est en cours.
START	DÉPART	Pour activer un mode de cuisson.
OK	OK	Pour confirmer.


Affichage



- A. Minuteur / Température
- B. Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- C. Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
- D. Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- E. Heures/minutes
- F. Mode Démo (certains modèles uniquement)
- G. Fonctions de l'horloge

Avant la première utilisation

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

 Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

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.

Préchauffage

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

 Pour la fonction : Vapeur directe reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Réglage de la fonction : Vapeur directe ».

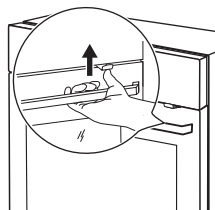
1. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Éteignez le four puis laissez-le refroidir. Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Le four peut émettre une odeur et de la fumée. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

Utilisation du verrouillage mécanique de la porte

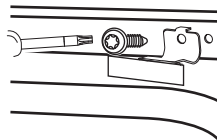
La sécurité enfants est installée sur le four. Elle se trouve juste en dessous du bandeau de commande sur le côté droit.

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.

Modes de cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
 Position d'arrêt	Le four est éteint.

Mode de cuisson	Utilisation
 Cuisson à air pulsé	<p>Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments.</p> <p>Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Conventionnel (chauffage haut/bas).</p>
 Conventionnel (chauffage haut/bas)	<p>Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.</p>
 Gril rapide	<p>Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.</p>
 Chauffage inférieur	<p>Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.</p>
 Gril avec chaleur tournante	<p>Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.</p>
 Cuisson de pain et pizza	<p>Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.</p>
 Décongélation	<p>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.</p>

Mode de cuisson	Utilisation
 Vapeur directe	<p>Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir une belle couleur et une croûte croustillante en cours de cuisson. Pour rester plus juteux en cours de réchauffage.</p>
 Chaleur tournante Éco	<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 Éco. 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. 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>

Mode de cuisson	Utilisation
 Éclairage four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée. Peut être utilisé avec la chaleur résiduelle pendant la phase de cuisson finale pour économiser de l'énergie.

Réglage d'un mode de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez la manette pour sélectionner la température. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.


L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.

3. Pour éteindre le four, tournez la manette des modes de cuisson sur la position **Arrêt**.

Tournez la manette pour changer la température en cours de cuisson. Tournez la manette des modes de cuisson pour changer le mode de cuisson en cours de cuisson et appuyez sur **START** pour confirmer.

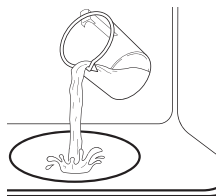
Réglage de la fonction :Vapeur directe

Cette fonction augmente le taux d'humidité en cours de cuisson.

-  **AVERTISSEMENT!** Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.



L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures. N'ouvrez pas la porte du four lorsque cette fonction est activée. Lorsque la fonction est terminée, ouvrez doucement la porte du four.


1. Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau du robinet.




Le bac de la cavité a une contenance maximale de 250 ml.

Remplissez le bac de la cavité d'eau uniquement lorsque le four est froid.

-  **ATTENTION!** Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.
2. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
 3. Réglez la fonction : Vapeur directe .
 4. Tournez la manette pour régler la température. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.
 5. Pour éteindre le four, tournez la manette des modes de cuisson sur la position **Arrêt**.
 6. Videz l'eau du bac de la cavité.






-  **AVERTISSEMENT!** Assurez-vous que le four a refroidi avant de vider l'eau du bac de la cavité.

Indicateur de chauffe

Lorsque la fonction du four est activée, les barres de l'affichage  apparaissent une par une à mesure que la température du four augmente, et disparaissent à mesure que la température diminue.


Fonctions de l'horloge

Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 HEURE	Pour indiquer ou changer l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est éteint.
 DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 FIN	Pour régler l'heure d'arrêt du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 DÉPART DIFFÉRÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
 MINUTEUR	Utilisez-le pour régler un compte à rebours. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint.
00:00 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT	Si vous ne réglez pas d'autre fonction de l'horloge, le MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT surveille automatiquement la durée de fonctionnement du four. Il se met en marche dès que le four commence à chauffer. Le minuteur de durée de fonctionnement ne peut pas être utilisé avec les fonctions : DURÉE, FIN .



Réglage et modification de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **hr** et « **12:00** » s'affichent. "« **12** » clignote.




1. Tournez la manette de commande pour régler les heures.
2. Appuyez sur  pour confirmer et régler les minutes.


L'affichage indique **min** et l'heure réglée. "« **00** » clignote.

3. Tournez la manette de commande pour régler les minutes.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer, ou l'heure réglée sera enregistrée automatiquement au bout de 5 secondes.

L'affichage indique la nouvelle heure. Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure  clignote sur l'affichage.




Réglage de la fonction DURÉE


1. Réglez un mode de cuisson. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Tournez la manette de commande pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de commande pour régler les heures et appuyez sur **OK** pour confirmer.

Lorsque la Durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.  et la durée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt. Cette fonction n'est pas compatible avec certaines fonctions du four.

Réglage de la fonction FIN





1. Réglez un mode de cuisson. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Tournez la manette de commande pour régler les heures et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de commande pour régler les minutes et appuyez sur **OK** pour confirmer.

À l'heure de Fin indiquée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et la durée réglée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.




4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

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


Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

1. Réglez un mode de cuisson. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Tournez la manette de commande pour régler les minutes de la fonction DURÉE et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de commande pour régler les heures de la fonction DURÉE et appuyez sur  pour confirmer.

 clignote sur l'affichage.

4. Tournez la manette de commande pour régler les heures de la fonction FIN et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de commande pour régler les minutes de la fonction FIN et appuyez sur  pour confirmer.  et la température réglée s'affichent.

Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie.

À l'heure de FIN indiquée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et la durée réglée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.







5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

Vous pouvez modifier le mode de cuisson et la température après avoir réglé la fonction DÉPART DIFFÉRÉ.


Tournez les manettes sur la position Arrêt pour arrêter la fonction DÉPART DIFFÉRÉ.

Réglage du MINUTEUR

Le minuteur peut également être utilisé lorsque le four est éteint ou allumé.

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de commande pour régler les secondes, puis les minutes.
 - Appuyez une nouvelle fois sur  pour régler les minutes
 - Appuyez encore deux fois sur  pour régler les heures
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes. Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
5. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. "« **00:00** » et  clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique l'heure sans symbole.

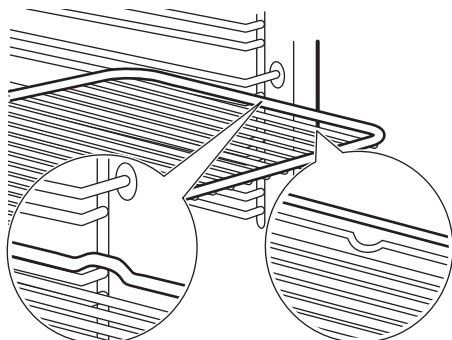
Utilisation des accessoires

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

Installation des accessoires

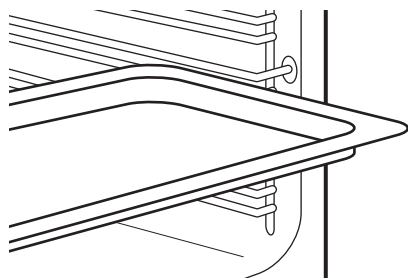
Grille métallique :

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



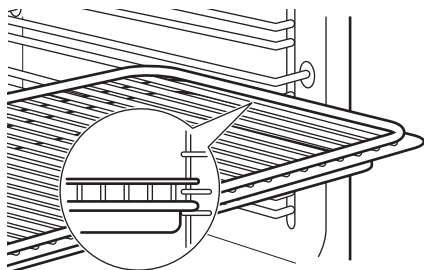
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

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.



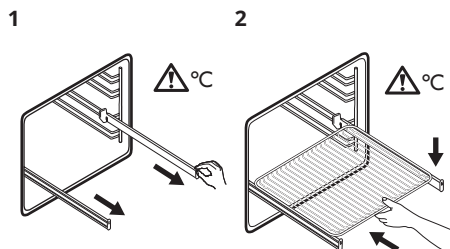
i Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

Utilisation des rails télescopiques

i 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


Utilisation de la Sécurité enfants

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

1. Assurez-vous que la manette de sélection des fonctions du four est sur la position Arrêt.
2. Maintenez simultanément les touches START et OK enfoncées pendant 2 secondes.

Le signal sonore se déclenche. SAFE s'affiche. Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

Voyant de chaleur résiduelle


Lorsque vous éteignez le four, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche  si la température du four est supérieure à 40 °C. Tournez la manette vers la gauche ou la droite pour vérifier la température du four.

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 pas la température du four.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximum	3

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire de nouveau fonctionner le four.

 L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage, Durée, Fin.

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

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

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.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Chaleur tournante Éco

 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

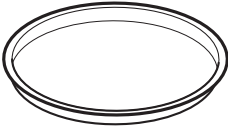
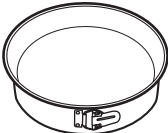

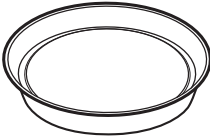
Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Pizza surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pièces	ramequins en céramique sur une grille métallique	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
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

Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
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 Éco - 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	Conventionnel (chauffage haut/bas)	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Petit gâteau	Cuisson à air pulsé	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Petit gâteau	Cuisson à air pulsé	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Tourteaux pommes	Conventionnel (chauffage haut/bas)	Grille métallique	2	180	70 - 90	Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.
Tourteaux pommes	Cuisson à air pulsé	Grille métallique	2	160	70 - 90	Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.
Génoise sans graisse	Conventionnel (chauffage haut/bas)	Grille métallique	2	170	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise sans graisse	Cuisson à air pulsé	Grille métallique	2	160	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise sans graisse	Cuisson à air pulsé	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.

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Biscuits sablés	Cuisson à air pulsé	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuits sablés	Cuisson à air pulsé	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuits sablés	Conventionnel (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.
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

 <p>Agents nettoyants</p>	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

 <p>Utilisation quotidienne</p>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

 <p>Accessoires</p>	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

Nettoyage du bac de la cavité

Le processus de nettoyage élimine les résidus calcaires qui s'accumulent dans le bac de la cavité après une cuisson à la vapeur.

i Pour la fonction : Vapeur directe, nous vous recommandons d'effectuer ce processus de nettoyage au moins tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

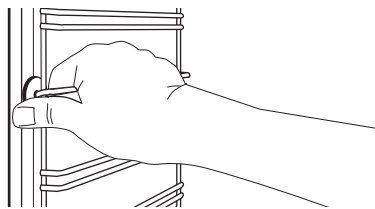
1. Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité au fond du four. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs.
2. Laissez le vinaigre dissoudre les résidus calcaires à température ambiante pendant 30 minutes
3. Nettoyez la cavité à l'eau tiède avec un chiffon doux.

Retrait des supports de grille

Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que le four est froid. Risque de brûlure !

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

1. Tirez avec précaution les supports vers le haut et sortez-les de la prise avant.



2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Sortez les supports de la prise arrière. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

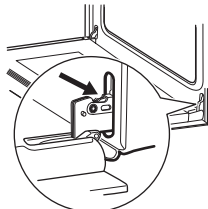
Retrait et installation de la porte

La porte du four est dotée de trois 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.

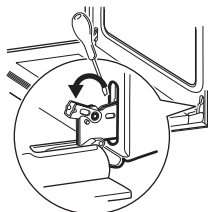
i Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

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

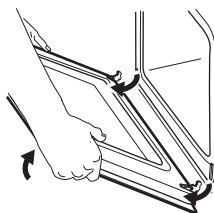
1. Ouvrez la porte entièrement et maintenez les deux charnières.



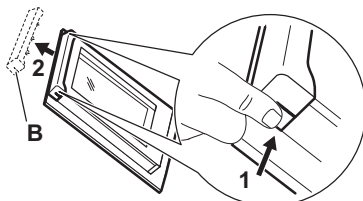
2. Soulevez et tournez entièrement les leviers des deux charnières.



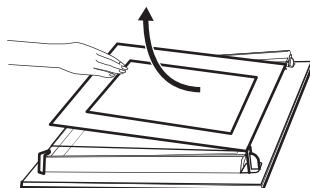
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



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.

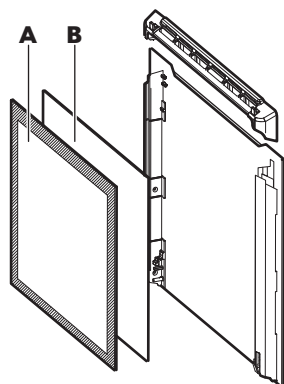
Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre, le cadre de la porte et la

porte du four en place, et refermez les leviers des deux charnières.

Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) 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.



Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe arrière

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
----------------	--

Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 4	Installez 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.	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.
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.

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.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : Vapeur directe.	Vous n'avez pas activé la fonction : Vapeur directe.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » Vapeur directe".
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : Vapeur directe.	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité d'eau.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » Vapeur directe".
L'eau dans le bac de la cavité ne bout pas.	La température est trop basse.	Sélectionnez une température d'au moins 110 °C.
De l'eau s'écoule du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.	Éteignez le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Épongez l'excédent d'eau. Versez la quantité d'eau adaptée dans le bac de la cavité. Reportez-vous à la procédure correspondante.
L'éclairage est éteint.	La fonction Chaleur tournante Éco est activée.	Comportement normal de la fonction Chaleur tournante Éco. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Modes de cuisson ».

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)

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

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	2990 W	
Tension	220 - 240 V	
Fréquence	50 - 60 Hz	
Nombre de fonctions	9	

Rendement énergétique

Informations produit et Fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	IKEA
Identification du modèle	SMAKSAK 304.116.89 SMAKSAK 904.117.28
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	SMAKSAK 304.116.89	32.7 kg
	SMAKSAK 904.117.28	32.5 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 Éco

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.

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 défectuosité 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 majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

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

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une

mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.

- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.
- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, châssis et parties de châssis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'œuvre 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 PRÉCISES : 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 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	38	Funzioni aggiuntive	51
Istruzioni di sicurezza	40	Consigli e suggerimenti utili	52
Installazione	43	Pulizia e cura	57
Descrizione del prodotto	44	Risoluzione dei problemi	60
Pannello dei comandi	44	Dati tecnici	62
Prima di utilizzare l'elettrodomestico	45	Efficienza energetica	62
Utilizzo quotidiano	46	Considerazioni sull'ambiente	64
Funzioni del timer	48	GARANZIA IKEA	64
Utilizzo degli accessori	50		

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

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi può essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, disattivare l'alimentazione.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello 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 centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

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 prolunghe.
- 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 un'apertura di contatto di almeno 3 mm.

Utilizzo:




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

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
 - Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
 - Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
 - Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
 - Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
 - Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
 - Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
 - Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
 - Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
 - Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
 - Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
-  **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.
- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.

- Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- 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. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.


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.
- Non rimuovere le manopole dall'apparecchiatura.

Illuminazione interna


 **AVVERTENZA!** Pericolo di scosse elettriche.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- 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

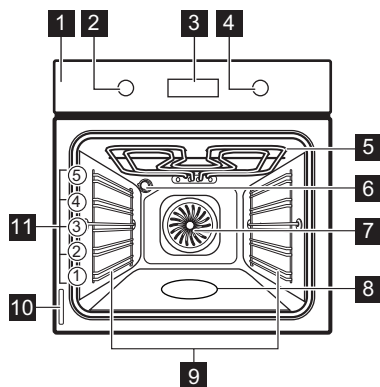
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

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 Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 3 Display
- 4 Manopola dei comandi
- 5 Elemento riscaldante
- 6 Luce
- 7 Ventola
- 8 Incavo cavità
- 9 Supporto ripiano, smontabile
- 10 Targhetta dei dati
- 11 Posizioni dei ripiani

Accessori

- **Ripiano a filo** x 1
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.
- **Lamiera dolci** x 1
Per la cottura di torte e biscotti.
- **Grill- / Leccarda** x 1

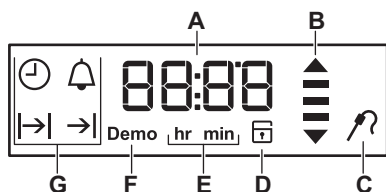
- Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.
- **Guide telescopiche** x 1 set
Per griglie e teglie.

Pannello dei comandi

Pulsanti



Campo sensore / Pulsante	Funzione	Descrizione
	OPZIONI	Per impostare le funzioni dell'orologio. Per controllare la temperatura del forno. Usare solo mentre il riscaldamento è in funzione.
START	AVVIO	Per avviare una funzione di riscaldamento.
OK	OK	Per confermare.

Display



- A. Timer/Temperatura
- B. Indicatore di riscaldamento e di calore residuo
- C. Termosonda (solo modelli selezionati)
- D. Chiusura porta (solo modelli selezionati)
- E. Ore/minuti
- F. Modalità Demo (solo modelli selezionati)
- G. Funzioni dell'orologio

Prima di utilizzare l'elettrodomestico

-  **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.
-  Per l'impostare l'Ora del giorno rimandiamo al capitolo "Funzioni orologio".

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.

Preriscaldamento

Preriscaldare il forno prima di iniziare a utilizzarlo.

-  Per la funzione: Vapore diretto fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Impostazione della funzione: Vapore diretto".

1. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione il forno per un'ora
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
5. Spegnerne il forno e lasciarlo raffreddare.

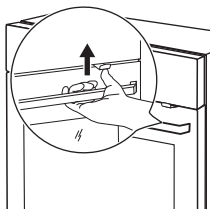
Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo. Accertarsi che il flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

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:

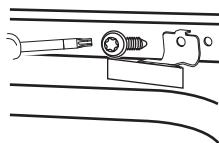
1. Tirare e tenere la maniglia del blocco-bambini come indicato nell'immagine.



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.

Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
 Posizione spento	Il forno è spento.
 Cottura a circolazione d'aria forzata	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 statica (resistenza superiore e inferiore).
 Cottura statica (resistenza superiore e inferiore)	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Grill rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
 Resistenza inferiore	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.

Funzione cottura	Applicazione
 Grill con ventola	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Cottura di pane e pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e un fondo croccante.
 Scongela-mento	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.
 Vapore diretto	Per aggiungere umidità durante la cottura. Per ottenere il giusto colore e una crosta croccante durante la cottura. Per ottenere una maggiore succosità durante il riscaldamento.

Funzione cottura	Applicazione
 <p data-bbox="109 355 199 427">Cottura ventilata eco</p>	<p data-bbox="227 292 532 1114">Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata eco. 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>
 <p data-bbox="98 1193 210 1217">Luce forno</p>	<p data-bbox="227 1129 532 1279">Per accendere la lampadina senza una funzione di cottura. Può essere utilizzata con il calore residuo nella fase finale di cottura per risparmiare energia.</p>

Impostazione di una funzione cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.

2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura. Premere **START** per confermare.

lampada si accende quando il forno entra in funzione.

3. Per spegnere il forno ruotare la manopola per le funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.

Ruotare la manopola di controllo per modificare la temperatura in fase di cottura.

Ruotare la manopola della funzione di riscaldamento per modificare una funzione di riscaldamento durante la cottura, quindi premere **START** per confermare.

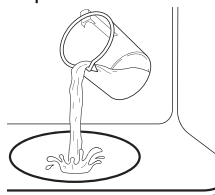
Impostazione della funzione: Vapore diretto

Questa funzione aumenta l'umidità in fase di cottura.

⚠ AVVERTENZA! Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni. Non aprire la porta del forno quando la funzione è attiva. Dopo che la funzione smette di funzionare, aprire la porta con attenzione.

1. Riempire la goffratura della cavità con acqua di rubinetto.




La capacità massima della goffratura della cavità è 250 ml.

Riempire la goffratura della cavità con acqua soltanto quando il forno è freddo.


⚠ ATTENZIONE! Non riempire la goffratura della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.

2. Introdurre il cibo nel forno e chiudere la porta del forno.


Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".

3. Impostare la funzione: Vapore diretto .
4. Ruotare la manopola di regolazione temperatura per impostare la temperatura. Premere **START** per confermare.
5. Per spegnere il forno ruotare la manopola per le funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off per spegnere il forno.

6. Togliere l'acqua dalla goffratura della cavità.

 **AVVERTENZA!** Accertarsi che il forno si sia raffreddato prima di togliere l'acqua residua dalla goffratura della cavità.


Indicatore riscaldamento

Quando la funzione forno è attiva, le barre nel display  compaiono una alla volta quando la temperatura nel forno aumenta e scompaiono quando diminuisce.

Funzioni del timer


Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
 IMPOSTA ORA	Per mostrare o cambiare l'ora del giorno. L'ora può essere modificata solo quando il forno è spento.
 DURATA	Per impostare la durata di funzionamento del forno. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.
 ORARIO FINE	Per impostare quando il forno si spegne. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.
 TEMPO DI RITARDO	Combinazione delle funzioni DURATA e FINE.

Funzioni orologio	Applicazione
 CONTAMINUTI	Permette di impostare il conteggio alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Sarà possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche se il forno è spento.
00:00 TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA	Qualora non venga impostata nessun'altra funzione orologio, il TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA monitora in modo automatico la durata di funzionamento del forno. Il conteggio inizia immediatamente quando il forno inizia a riscaldare. Il Timer per il Conto alla rovescia non può essere utilizzato con le funzioni: DURATA, FINE.

Impostazione e modificadell'ora

Dopo il primo collegamento alla corrente elettrica, attendere che sul display compaia **hr** e "12:00". "12" lampeggia.



1. Ruotare la manopola la manopola di controllo per impostare l'ora.
2. Premere  per confermare e impostare i minuti.

Il display visualizza **min** e l'orario impostato. "00" lampeggia.




3. Ruotare la manopola la manopola di controllo per impostare i minuti attuali.
4. Premere **OK** per confermare oppure l'ora del giorno impostata verrà salvata automaticamente dopo 5 secondi.

Sul display compare l'ora aggiornata.


Per modificare l'ora, premere ripetutamente

 finché la spia dell'ora del giorno  non lampeggia nel display.

Impostazione della funzione DURATA

1. Impostare una funzione cottura. Premere **START** per confermare.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Ruotare la manopola la manopola di controllo per impostare i minuti e premere  per confermare. Ruotare la la manopola di controllo per impostare le ore e premere **OK** per confermare.



Al termine della durata preimpostata, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti.


 e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. Il forno si spegne in modo automatico.


4. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
5. Ruotare la manopola per le funzioni di riscaldamento sulla posizione di spento.

Questa funzione non è disponibile per alcune funzioni del forno.

Impostazione della funzione FINE

1. Impostare una funzione cottura. Premere **START** per confermare.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Ruotare la manopola la manopola di controllo per impostare le ore e premere





 per confermare. Ruotare la la manopola di controllo per impostare i minuti e premere **OK** per confermare.


Al tempo di fine preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti.  e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. Il forno si spegne in modo automatico.





4. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
5. Ruotare la manopola per le funzioni di riscaldamento sulla posizione di spento.

Questa funzione non è disponibile per alcune funzioni del forno.


Regolazione della funzione TEMPO DI RITARDO

1. Impostare una funzione cottura. Premere **START** per confermare.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Ruotare la manopola la manopola di controllo per impostare i minuti per il tempo di DURATA e premere  per confermare. Ruotare la la manopola di controllo per impostare le ore per la DURATA e premere  per confermare.

Sul display lampeggia .

4. Ruotare la manopola la manopola di controllo per impostare e ore per il tempo di FINE e premere  per confermare. Ruotare la la manopola di controllo per impostare i minuti per il tempo di FINE e premere  per confermare. Sul display compare   e la temperatura impostata.

Il forno si accende automaticamente, funziona per la DURATA impostata e si ferma all'orario di FINE impostato.

Al tempo di fine preimpostato, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti.  e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. Il forno si spegne.




5. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.


6. Ruotare la manopola per le funzioni di riscaldamento sulla posizione di spento. Sarà possibile modificare la funzione di riscaldamento e la temperatura dopo aver impostato la funzione TEMPO DI RITARDO.



Ruotare le manopole in posizione off per impostare la funzione TEMPO DI RITARDO.

Regolazione del CONTAMINUTI


Il contaminuti può essere impostato sia in fase di accensione che di spegnimento del forno.

1. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
2. Ruotare la la manopola di controllo per impostare i secondi e poi i minuti.
 - Premere ancora una volta  per impostare i minuti


- Premere altre due volte  per impostare le ore

3. Premere  per confermare.
4. Il CONTAMINUTI si avvia in modo automatico dopo 5 secondi. Una volta trascorso il 90% del tempo impostato, viene emesso un segnale.
5. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per due minuti. "00:00" e  lampeggiano sul display. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA

Premere ripetutamente  finché il display non mostra l'ora senza nessun simbolo.

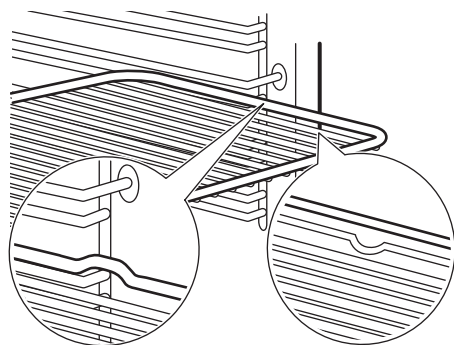
Utilizzo degli accessori

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

Inserimento degli accessori

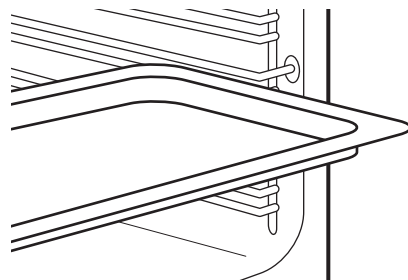
Ripiano a filo:

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



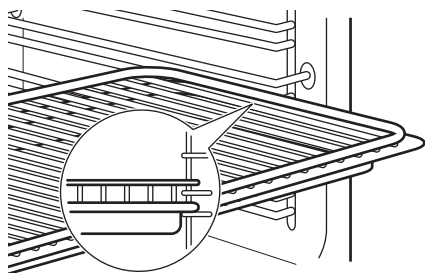
Lamiera dolci / Leccarda:

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.



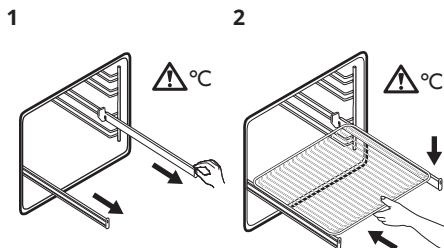
- i** Il piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

Utilizzo delle guide telescopiche

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

Grazie alla 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

Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva il forno non può essere acceso accidentalmente.

1. Assicurarsi che la manopola delle funzioni del forno sia sulla posizione di spento.
2. Premere e tenere premuto **START** e **OK** contemporaneamente per 2 secondi. Viene emesso un segnale acustico. **SAFE** viene visualizzato sul display. Per disattivare la Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

Spia del calore residuo


Quando viene spento il forno, il display mostra l'indicatore di calore residuo \equiv se la temperatura nel forno è superiore ai 40 °C. Ruotare la manopola di controllo verso sinistra o verso destra per controllare la temperatura del forno.

Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, il forno si disattiva automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione cottura e non si modifica la temperatura del forno.

Temperatura (°C)	Spegnimento (ore)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	3


Dopo uno spegnimento automatico, premere un pulsante qualsiasi per mettere nuovamente in funzione il forno.

-  Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Durata, Fine.

Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo

Consigli e suggerimenti utili

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

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 abbatte 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.

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.

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.

Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa il forno.

Cottura ventilata eco



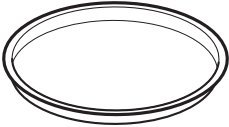
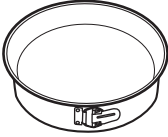

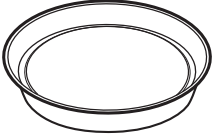
Per risultati ottimali attenersi ai suggerimenti elencati nella seguente tabella.

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
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

Alimenti	Accessori	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
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
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 eco - 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 statica (resistenza superiore e inferiore)	Lamiera dolci	3	170	20 - 30	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Torta piccola	Cottura a circolazione d'aria forzata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Torta piccola	Cottura a circolazione d'aria forzata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Tarte aux pommes	Cottura statica (resistenza superiore e inferiore)	Ripiano a filo	2	180	70 - 90	Utilizzare 2 stampini (20 cm di diametro), in diagonale.
Tarte aux pommes	Cottura a circolazione d'aria forzata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90	Utilizzare 2 stampini (20 cm di diametro), in diagonale.
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura statica (resistenza superiore e inferiore)	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 a circolazione d'aria forzata	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 a circolazione d'aria forzata	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 a circolazione d'aria forzata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40	-
Frollini al burro	Cottura a circolazione d'aria forzata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Frollini al burro	Cottura statica (resistenza superiore e inferiore)	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast 4 - 6 pezzi	Cottura al 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	Cottura al 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.

Tabelle 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

 <p>Agenti di pulizia</p>	<p>Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.</p> <p>Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.</p> <p>Pulire le macchie con un detergente delicato.</p>
 <p>Uso quotidiano</p>	<p>Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.</p> <p>L'umidità può formare condensa nel forno o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione il forno 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.</p>
 <p>Accessori</p>	<p>Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.</p> <p>Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.</p>

Pulizia della goffratura della cavità

La procedura di pulizia rimuove il calcare residuo dalla goffratura della cavità dopo il processo di cottura a vapore.

i Per la funzione: Vapore diretto consigliamo di eseguire la procedura di pulizia almeno ogni 5 -10 cicli di cottura.

1. Versare 250 ml di aceto bianco nella goffratura della cavità sul fondo del forno.
Utilizzare al massimo 6% di aceto senza additivi.
2. Lasciare che l'aceto dissolva il calcare residuo a temperatura ambiente per 30 minuti.

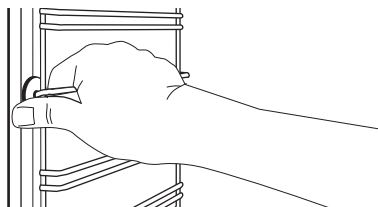
3. Pulire la cavità con acqua tiepida e un panno morbido.

Rimozione dei supporti ripiano

Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che il forno si sia raffreddato. Pericolo di ustione.

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

1. Estrarre i supporti, tirando con delicatezza verso l'alto.



2. Sfilare l'estremità anteriore del supporto ripiano dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Sganciare i supporti dal sostegno posteriore.

Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

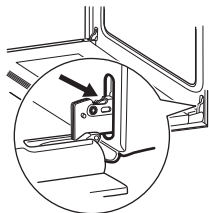
Rimozione e installazione della porta

La porta del forno è dotata di tre 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.

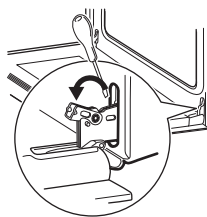
i La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli in vetro prima di togliere la porta del forno.

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

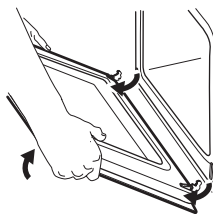
1. Aprire completamente la porta e tenere ferme le due cerniere.



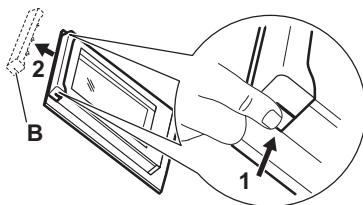
2. Sollevare e ruotare completamente le leve sulle due cerniere.



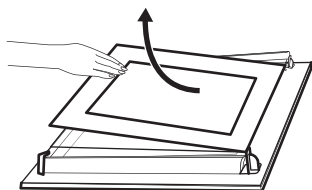
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Quindi sollevare e tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.



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 e B) 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.



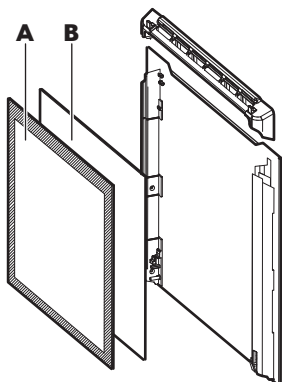
Come sostituire: Lampadina



AVVERTENZA! Pericolo di scosse elettriche.

La lampada potrebbe essere calda.

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




Prima di sostituire la lampadina:		
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina posteriore

Passaggio 1	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
Passaggio 2	Pulire il coperchio in vetro.
Passaggio 3	Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
Passaggio 4	Installare il coperchio in 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".

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.
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.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. • Nel caso in cui il display presenti ancora il messaggio di errore, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
Usando la funzione non si ottengono buoni risultati in fase di cottura: Vapore diretto.	Non accendere la funzione: Vapore diretto.	Consultare "Attivazione della funzione": Vapore diretto".
Usando la funzione non si ottengono buoni risultati in fase di cottura: Vapore diretto.	La goffratura della cavità non è stata riempita di acqua.	Consultare "Attivazione della funzione": Vapore diretto".
L'acqua nella goffratura della cavità non bolle.	La temperatura è troppo bassa.	Impostare la temperatura su almeno 110°C.
L'acqua esce dalla goffratura della cavità.	La goffratura della cavità contiene un'eccessiva quantità di acqua.	Spegner il forno e accertarsi che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare l'acqua con un panno o una spugna. Aggiungere la giusta quantità di acqua nella goffratura della cavità. Vedere la procedura specifica.
La lampadina è spenta.	La funzione Cottura ventilata eco è attiva.	Comportamento normale della funzione Cottura ventilata eco. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Funzioni di riscaldamento.

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	2990 W	
Tensione	220 - 240 V	
Frequenza	50 - 60 Hz	
Numero di funzioni	9	

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

Nome fornitore	IKEA
Identificativo modello	SMAKSAK 304.116.89 SMAKSAK 904.117.28

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	SMAKSAK 304.116.89	32.7 kg
	SMAKSAK 904.117.28	32.5 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 eco

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si usa questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

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.

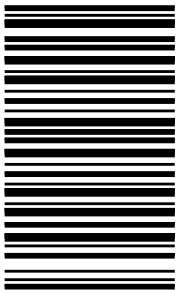
i **CONSERVATE LO SCONTRINO!**
E' la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

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	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland Luxembourg	050-7111267 (0900-BEL IKEA) +31 507111267 (international)	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 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 and +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werkstage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 - 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак - субота: 09 - 20 Недеља: 09 - 18
Eesti, Latvija, Україна			www.ikea.com

867368154-B-052022



© Inter IKEA Systems B.V. 2022

21552

AA-2048878-5