

# LAGAN

en

de

fr

it



Design and Quality  
Ikea of Sweden

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| <b>ENGLISH</b>  | <b>3</b>  |
| <b>DEUTSCH</b>  | <b>20</b> |
| <b>FRANÇAIS</b> | <b>40</b> |
| <b>ITALIANO</b> | <b>60</b> |

| TABLE OF CONTENTS                            |    |
|----------------------------------------------|----|
| Safety Instructions                          | 4  |
| Product description                          | 8  |
| Product Control Panel Introduction and Usage | 8  |
| First Use                                    | 8  |
| Using the Oven                               | 9  |
| Oven Operating Functions                     | 10 |
| Product Accessories                          | 10 |
| Use of Product Accessories                   | 11 |
| General Information About Cooking            | 11 |
| Maintenance and Cleaning                     | 14 |
| Troubleshooting                              | 16 |
| Technical Specifications                     | 17 |
| Environmental Instructions                   | 17 |
| IKEA guarantee                               | 18 |

## Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

## Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

## Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
  1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
  2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
  3. Take precautions to prevent children from entering the product.
  4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

## **Electrical Safety**

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.

- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

## **Transportation Safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.

- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

### **Installation Safety**

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

### **Safety of Use**

- Ensure that the appliance is switched off after every use.

- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

### **Temperature Warnings**

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

### **Accessory Use**

- It is important to use the accessories provided with the product appropriately. For detailed information, refer to the section **"Use of Product Accessories"**.
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

### **Cooking Safety**

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- When the oven is in use, NEVER place baking tray, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven, and might even cause damage to the oven cabinet or kitchen flooring.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

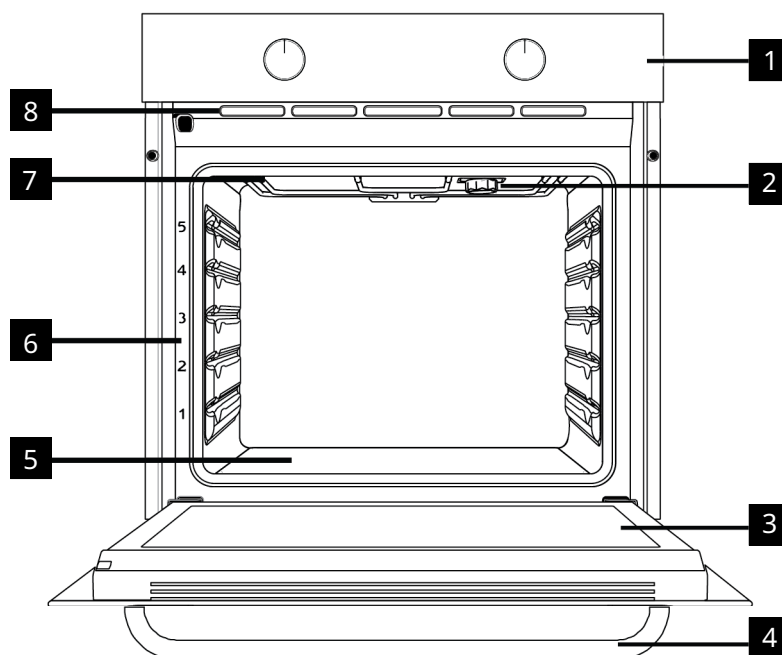
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of

- greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using wire grill, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.

### **Maintenance and Cleaning Safety**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

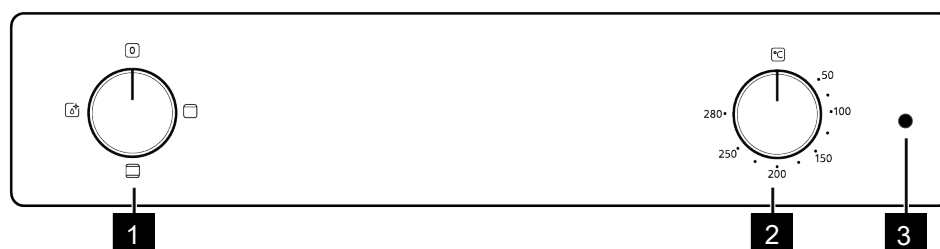
## Product description



- |                                               |                            |
|-----------------------------------------------|----------------------------|
| <b>1</b> Control panel                        | <b>2</b> Lamp              |
| <b>3</b> Door                                 | <b>4</b> Handle            |
| <b>5</b> Lower heater (under the steel plate) | <b>6</b> Shelf positions   |
| <b>7</b> Upper heater                         | <b>8</b> Ventilation holes |

## Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.



- |                                  |                           |
|----------------------------------|---------------------------|
| <b>1</b> Function selection knob | <b>2</b> Temperature knob |
| <b>3</b> Thermostat lamp         |                           |

### Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

### Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

### Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control panel. The thermostat lamp turns on when the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.

## First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

### Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.

6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

#### Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## Electrical connection

### ⚠ General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line,

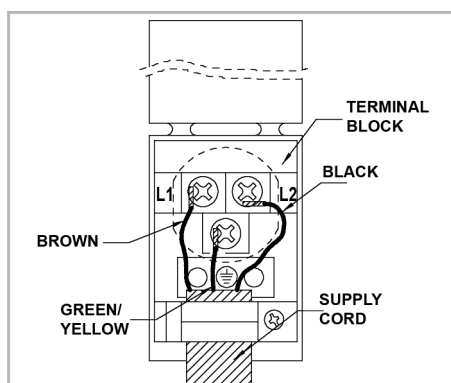
the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.
- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

#### If the product is produced without cable:

- A power cable that it is defined in the technical table home must be connected to product by following the instructions. Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.
- Open the terminal block cover with a screwdriver.
- Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
- Connect the cables according to the supplied diagram.

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



If your supply cord type is 3-conductor type, for 2-phase connection:

- Brown = L1 (Phase)
- Black = L2 (Phase)
- Green/Yellow wire = (E) (Earthing)
- After completing the wire connections, close the terminal block cover.
- Connect the power cable to supply power by routing it so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.

## Using the Oven

### General Information on Using the Oven

#### Cooling fan

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan

continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

#### Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. The lighting is on during baking.

Operation of the Oven Control Unit

Turning on the oven

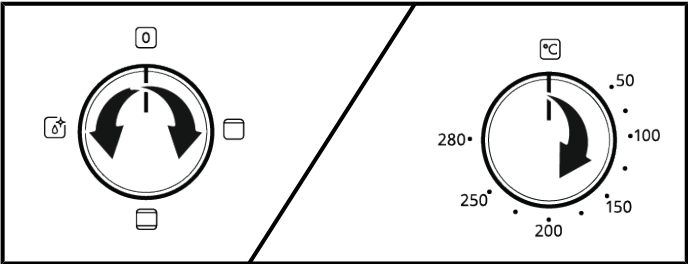
When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

Selecting the temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) by selecting the temperature and operating function specific to your food.



1.

Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2.

Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
- ⇒

Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off. The oven will not turn off by itself after the baking process. You have to control baking and turn it off yourself. When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

Oven Operating Functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

| Function symbol | Function description                 | Temperature range (°C) | Description and use                                                                                                                                         |
|-----------------|--------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | Top and bottom heating               | *                      | Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray. |
|                 | Top heating                          | *                      | Only upper heating is on. It is suitable for foods that need browning on the top.                                                                           |
|                 | Bottom heating / Easy steam cleaning | *                      | Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.             |

\* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

Product Accessories

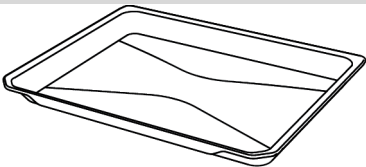
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

i

The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

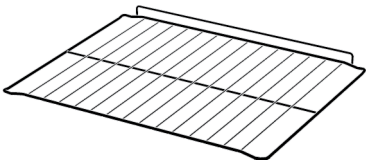
Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



Wire grill

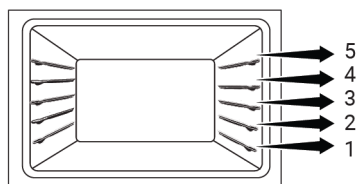
It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.



## Use of Product Accessories

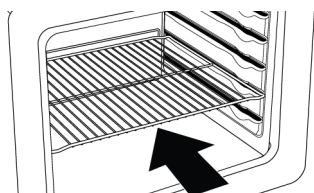
### Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.



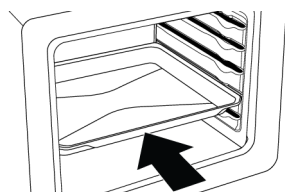
### Placing the wire grill on the cooking shelves

It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



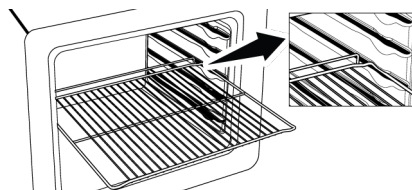
### Placing the tray on the cooking shelves

It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



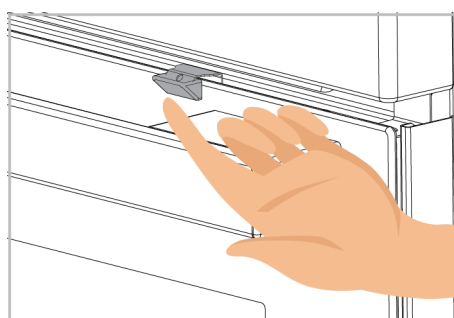
### Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.



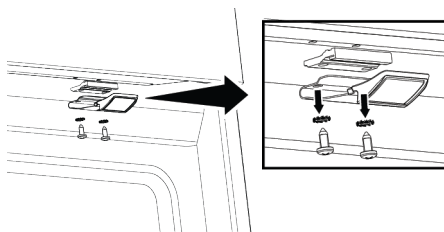
### Child safety lock

This product has a child lock on the oven door. To open the oven door, lift the plastic part slightly upwards and pull the door handle. When close the door, child lock will be locked itself.



### To remove the child lock:

Remove the two screws that secure the child lock safety as shown in the figure. When you want to use it again, you can secure it under the control panel with the fixing materials.



## General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

### General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

## Pastries and oven food

### General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

### Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

### Cooking table for pastries and oven foods

| Food              | Accessory to be used                                        | Operating function     | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Cake on the tray  | Standard tray *                                             | Top and bottom heating | 3              | 180              | 30 ... 45                   |
| Cake in the mould | Cake mould on wire grill **                                 | Top and bottom heating | 2              | 180              | 30 ... 40                   |
| Small cakes       | Standard tray *                                             | Top and bottom heating | 3              | 160              | 25 ... 35                   |
| Sponge cake       | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **    | Top and bottom heating | 2              | 160              | 30 ... 40                   |
| Cookie            | Pastry tray *                                               | Top and bottom heating | 3              | 170              | 25 ... 40                   |
| Rich pastry       | Standard tray *                                             | Top and bottom heating | 2              | 200              | 30 ... 45                   |
| Dough pastry      | Standard tray *                                             | Top and bottom heating | 2              | 200              | 20 ... 35                   |
| Whole bread       | Standard tray *                                             | Top and bottom heating | 3              | 200              | 30 ... 45                   |
| Lasagne           | Glass / metal rectangular container on wire grill **        | Top and bottom heating | 2 or 3         | 200              | 30 ... 45                   |
| Apple pie         | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating | 2              | 180              | 50 ... 70                   |
| Pizza             | Standard tray *                                             | Top and bottom heating | 2              | 250              | 5 ... 15                    |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

| Food                         | Accessory to be used                            | Operating function     | Shelf position | Temperature (°C)                    | Baking time (min) (approx.) |
|------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------|----------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| Steak (whole) / Roast (1 kg) | Standard tray *                                 | Top and bottom heating | 3              | 15 mins. 250/max, after 180 ... 190 | 60 ... 80                   |
| Lamb's shank (1,5-2 kg)      | Standard tray *                                 | Top and bottom heating | 3              | 15 mins. 250/max, after 170         | 110 ... 120                 |
| Fried chicken (1,8-2 kg)     | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | Top and bottom heating | 2              | 15 mins. 250/max, after 190         | 60 ... 80                   |
| Turkey (5.5 kg)              | Standard tray *                                 | Top and bottom heating | 1              | 25 mins. 250/max, after 180 ... 190 | 150 ... 210                 |
| Fish                         | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | Top and bottom heating | 3              | 200                                 | 20 ... 30                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for test meals

| Food                      | Accessory to be used                                        | Operating function     | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Shortbread (sweet cookie) | Standard tray *                                             | Top and bottom heating | 3              | 140              | 20 ... 30                   |
| Small cakes               | Standard tray *                                             | Top and bottom heating | 3              | 160              | 25 ... 35                   |
| Sponge cake               | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **    | Top and bottom heating | 2              | 160              | 30 ... 40                   |
| Apple pie                 | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating | 2              | 180              | 50 ... 70                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Maintenance and Cleaning

### General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

#### Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

#### Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning ► 15".)
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

#### Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

#### Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

### Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

### Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

### Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

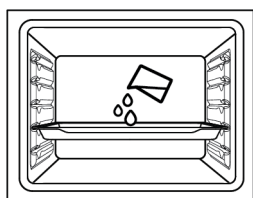
## Easy Steam Cleaning

| Function symbol                                                                  | Function description | Temperature (°C) | Time mins. |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|------------|
|  | Easy steam cleaning  | 100              | 15         |

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.

 Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



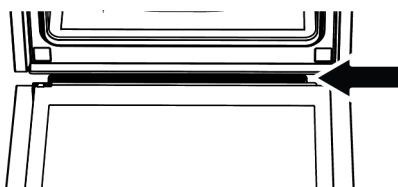
3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

 In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



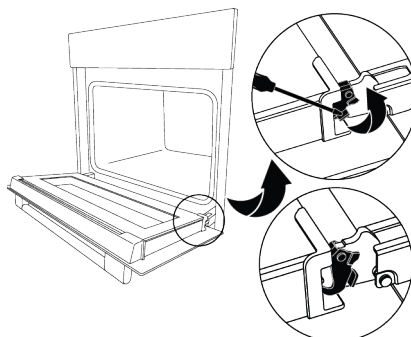
## Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door**" and "**Removing the inner glasses of the door**". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

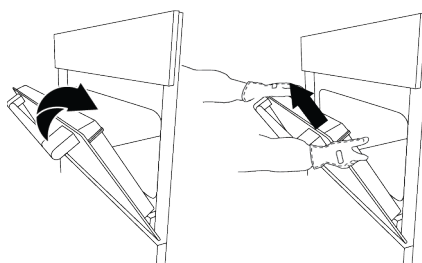
 Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

### Removing the oven door

1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them with a tool downwards as shown in the figure.



3. Get the oven door to a half-open position.

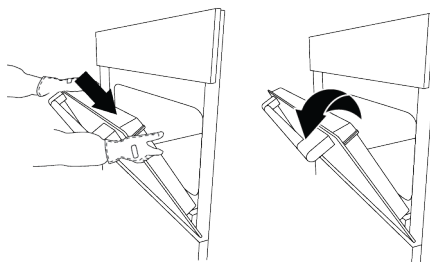


4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

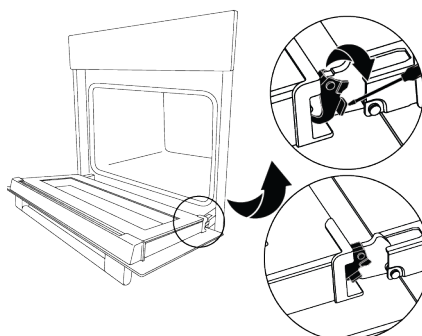
 Do not put your fingers around hinge which has a strong spring and may hurt fingers.

### To reattach the door

1. Get the oven door to a half-open position.



2. Push the removed door downwards to place it from the right and left hinges and open the oven door fully.
3. Close the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them with a tool upwards as shown in the figure.

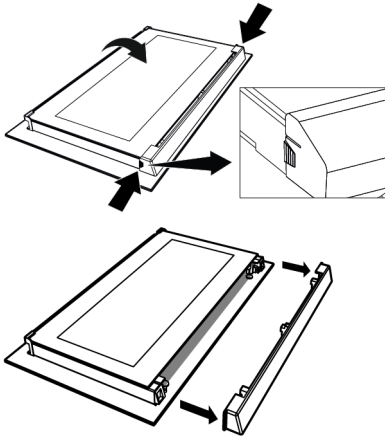


## Removing the Inner Glass of The Oven Door

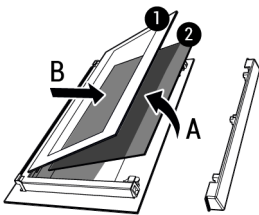
### Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.
2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



1 Innermost glass      2 Inner glass

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

## Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

### Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

### Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

## Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

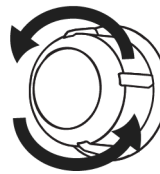
### Replacing the oven lamp

#### General Warnings

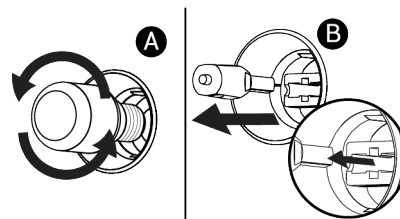
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

#### If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



4. Refit the glass cover.

### Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

### The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.

- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

**Oven light is not on.**

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

**Oven is not heating.**

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

|                                                 |                                                                                           |                  |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Additional Information for User Manual:         | Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826 |                  |
| Mode                                            | POWER CONSUMPTION(WATT)                                                                   | PERIOD(MINUTES)* |
| Off                                             | 0,3                                                                                       | -                |
| Standby                                         | -                                                                                         | -                |
| Standby Mode with information or status display | -                                                                                         | -                |
| Networked Standby                               | -                                                                                         | -                |

\*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

**Technical Specifications**

|                                                             |                           |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>General specifications</b>                               |                           |
| Product external dimensions (height/width/depth) (mm)       | 595/594/567               |
| Oven installation dimensions (height/width/depth) (mm)      | 590-600 /560 /min.550     |
| Voltage/Frequency                                           | 2N~ 380-415V; 50 Hz       |
| Cable type and section used/suitable for use in the product | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2 |
| Total power consumption (kW)                                | 2,5                       |
| Oven type                                                   | Conventional oven         |
| Energy efficiency class                                     | A                         |
| Usable volume (L)                                           | 74                        |
| Mass of the appliance (M) (Net Weight) kg                   | 27,5                      |
| Energy Efficiency Index per cavity EEI cavity               | 95,3                      |

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.

-  Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
-  Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

-  Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

**Environmental Instructions**

**Waste Directive**

**Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product**

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

**Compliance with RoHS Directive:**

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

**Package Information**

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

**Recommendations for Energy Saving**

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

**IKEA guarantee****How long is the IKEA guarantee valid?**

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt, is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

**Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?**

The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007.

**Who will execute the service?**

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

**What does this guarantee cover?**

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

**What will IKEA do to correct the problem?**

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

**What is not covered under this guarantee?**

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary. These restrictions do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

**How country law applies**

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

**Area of validity**

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country.

An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

#### **The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances**

Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:

- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

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

#### **How to reach us if you need our service used.**



You can find phone numbers of the IKEA appointed After Sales Service Providers at the end of this manual.

**i In order to provide you with a quicker service, we recommend that you use the specific phone numbers listed in this manual. Always use the phone numbers listed in the user manual for the specific appliance you need an assistance for. Please remember to provide the 8-digit article number and 22-digit serial number shown on the rating plate of your appliance.**

#### **SAVE THE SALES RECEIPT!**

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

#### **Do you need extra help?**

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

#### **Spare parts information**

- The following spare parts: thermostats, temperature sensors, printed circuit boards and light sources, will be available to professional repairers for a minimum period of seven years, after placing the last unit of the model on the market.
- The following spare parts: door handles, door hinges, trays and baskets will be available to professional repairers and end users for a minimum period of seven years, and door gaskets for a minimum period of 10 years, after placing the last unit of the model on the market.

The spare parts can be found: [www.ikea.com](http://www.ikea.com)



**INHALTSVERZEICHNIS**

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Sicherheitshinweise                               | 22 |
| Produkteinführung                                 | 27 |
| Einführung und Verwendung des Produkt-Bedienfelds | 27 |
| Erste Verwendung                                  | 27 |
| Benutzung des Backofens                           | 29 |
| Ofenfunktionen                                    | 29 |
| Produktzubehör                                    | 30 |
| Verwendung von Produktzubehör                     | 30 |
| Allgemeine Informationen zum Kochen               | 30 |
| Wartung und Reinigung                             | 33 |
| Fehlerbehebung                                    | 36 |
| Technische Spezifikationen                        | 37 |
| Hinweise zum Umweltschutz                         | 37 |
| IKEA Garantie                                     | 38 |

## Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.
- Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Produkt vor.

## Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.
- Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.

- Dieses Produkt sollte nicht zum Erhitzen von Tellern oder zum Trocknen von Handtüchern oder Kleidung am Griff verwendet werden.

## Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickengefahr.

- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab, lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Der Backofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.
- Bevor Sie abgenutzte und unbrauchbare Produkte entsorgen:
  1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
  2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
  3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
  4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.

### **Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten**

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
- Die Rückseite des Backofens wird heiß, wenn er in Betrieb ist. Die Netzkabel dürfen die Rückseite des Geräts nicht berühren. Andernfalls könnte es beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
- Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
- Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
- Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht

Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicherweise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.

### **Sicherheit beim Transport**

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transport oder zur Bewegung des Produkts.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Tragen Sie das Gerät senkrecht.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenn Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.

### **Sicherheitshinweise zur Installation**

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.
- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.
- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte die Installation des Produkts nicht hinter dekorativen Abdeckungen erfolgen.
- In Fällen, in denen sich hinter dem für das Produkt vorgesehenen Installationsbereich ein Gasschlauch/eine Gasleitung oder eine Wasserleitung aus Kunststoff befindet, ist unbedingt darauf zu achten, dass das Produkt nicht mit diesen Versorgungsleitungen in Berührung kommt. Andernfalls kann der Schlauch/die Leitung gequetscht werden.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.

### **Sicher bedienen**

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.

- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- Benutzen Sie das Produkt nicht wenn die Vordertürglasscheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist. Andernfalls besteht die Gefahr von Verletzungen und Umweltschäden.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuch-trockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.

### **Warnhinweise zu hohen Temperaturen**

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.

- Halten Sie Abstand, wenn Sie die Backofentür während oder am Ende des Garvorgangs öffnen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt.
- Während des Betriebs ist das Produkt heiß. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht zu berühren.
- Tragen Sie bei der Handhabung des Produkts stets hitzebeständige Ofenhandschuhe.

### **Verwendung von Zubehör**

- Es ist wichtig, das mit dem Produkt gelieferte Zubehör sachgemäß zu verwenden. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „**Verwendung von Produktzubehör**“.
- Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie das Zubehör vollständig in den Garraum geschoben haben, da es sonst gegen das Tür-glas stoßen und dieses beschädigen kann.

### **Sicherheit beim Kochen**

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.
- Im Kochbereich befindliche Lebensmittel-rückstände, wie z. B. Öl, können sich entzünden. Reinigen Sie diese Rückstände vor dem Kochen.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
- Stellen Sie während des Betriebs des Backofens NIEMALS Backbleche, Geschirr oder Alufolie direkt auf den Backofenboden. Der

Hitzestau kann den Backofenboden beschädigen und sogar das Backofengehäuse oder den Küchenboden beschädigen.

Beachten Sie bei der Verwendung von fettigem Pergamentpapier oder ähnlichen Materialien die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen.
- Um zu vermeiden, dass Sie die Heizelemente des Backofens berühren und den Heißluftstrom behindern, entfernen Sie überschüssige Teile des Pergamentpapiers, die an Zubehör oder Behältern hängen. Verwenden Sie kein Pergamentpapier bei Backofentemperaturen, die höher sind als die vom Hersteller angegebene maximale Verwendungstemperatur. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
- Legen Sie es während des Vorheizens nicht auf das Zubehör.
- Immer mit einem Teller oder einem ähnlichen Gegenstand andrücken, um zu verhindern, dass das Material durch die Luftzirkulation im Ofen herumfliegt.
- Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche im Inneren des Tablett.
- Nach jedem Gebrauch sollte das Tablett gereinigt und das darin verwendete Pergamentpapier oder ähnliche Materialien er-

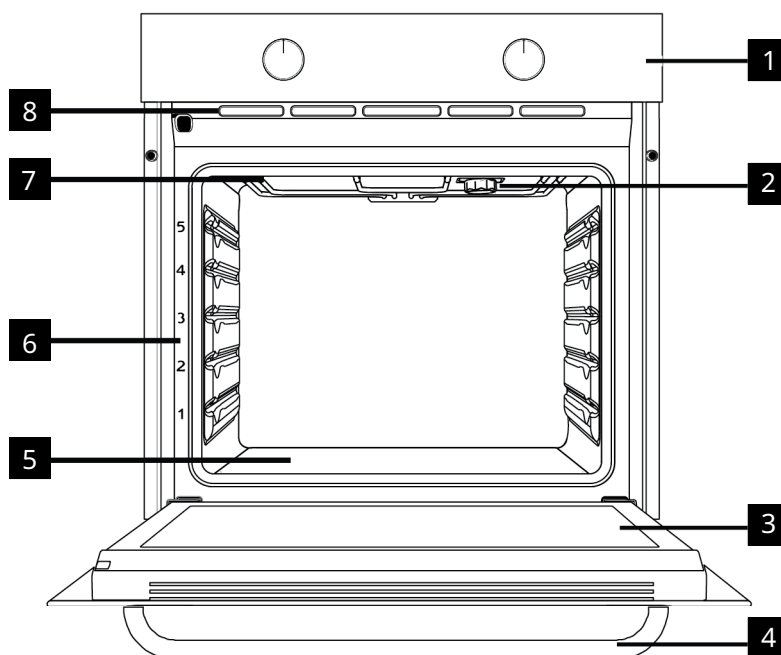
setzt werden. Andernfalls können Flüssigkeiten, die auf das Tablett tropfen, eine Rauchentwicklung verursachen oder sogar Flammen entzünden.

- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftstrom. Pergamentpapier kann mit den Heizelementen in Berührung kommen und sich entzünden.
- Bei Verwendung eines Rostgrills sollte ein Backblech auf den unteren Rost gelegt werden. Andernfalls können das Speiseöl und andere Bestandteile, die auf den Ofenboden tropfen, starken Rauch erzeugen und zu Flammen führen.

### **Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen**

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Vordertürglasscheibe des Ofens keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.

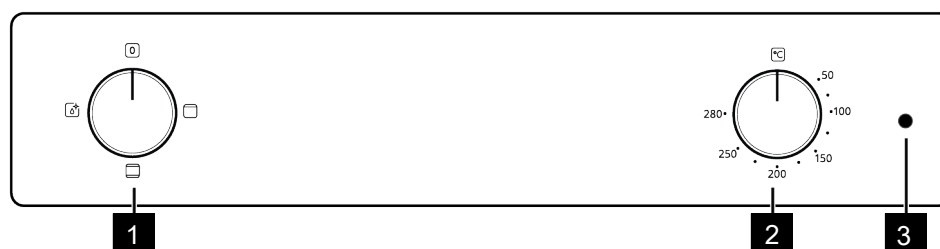
## Produkteinführung



- |                                                 |                              |
|-------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>1</b> Bedienfeld                             | <b>2</b> Lampe               |
| <b>3</b> Innenglas                              | <b>4</b> Griff               |
| <b>5</b> Untere Heizung (unter der Stahlplatte) | <b>6</b> Einschubebenen      |
| <b>7</b> Obere Heizung                          | <b>8</b> Belüftungsöffnungen |

## Einführung und Verwendung des Produkt-Bedienfelds

In diesem Abschnitt finden Sie eine Übersicht und grundlegende Verwendungsmöglichkeiten des Bedienfelds des Produkts. Je nach Produkttyp können sich die Bilder und einige Funktionen unterscheiden.



- |                                 |                             |
|---------------------------------|-----------------------------|
| <b>1</b> Funktionsauswahl-Knopf | <b>2</b> Temperaturschalter |
| <b>3</b> Thermostat-Lampe       |                             |

### Funktionsauswahl-Knopf

Mit dem Funktionswahl- Knopf können Sie die Betriebsfunktionen des Ofens auswählen. Drehen Sie von der Aus- (oberen) Position aus nach links/rechts, um auszuwählen.

### Temperaturschalter

Mit dem Temperaturschalter können Sie die Temperatur wählen, mit der Sie kochen möchten. Drehen Sie zur Auswahl von der Aus- (oberen) Position aus im Uhrzeigersinn.

### Temperatur-Indikator

An der Temperaturlampe können Sie die Innentemperatur des Ofens ablesen. Die Temperaturlampe befindet sich auf dem Bedienfeld. Die Temperaturlampe leuchtet auf, wenn das Produkt startet, und die Temperaturlampe erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens unter die eingestellte Temperatur fällt, leuchtet die Temperaturlampe wieder auf.

## Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

### Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.

3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.

4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

#### Vor Einsatz des Zubehörs:

Reinigen Sie die Zubehörteile (im Garraum geliefert) mit Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm.

**HINWEIS:** Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

**HINWEIS:** Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um diese zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

## Elektrische Verbindung

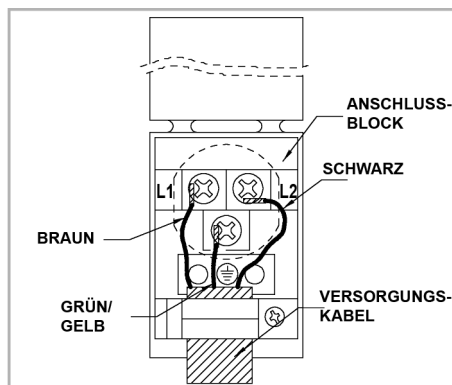
### ! Allgemeine Warnungen

- Trennen Sie das Produkt vom Stromanschluss, bevor Sie mit Arbeiten an der Elektroinstallation beginnen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose/Leitung an, die durch einen Miniatur-Schutzschalter mit geeigneter Kapazität geschützt ist, wie in der Tabelle „Technische Daten“ angegeben. Lassen Sie die Erdungsinstallation von einem qualifizierten Elektriker durchführen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdungsinstallation gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.
- Das Produkt darf nur von einer autorisierten und qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden und die Garantie des Produkts beginnt erst nach korrekter Installation. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch die Bedienung durch unbefugte Personen entstehen.
- Das Elektrokabel darf nicht gequetscht, geknickt oder eingeklemmt werden oder heiße Teile des Produkts berühren. Wenn das Elektrokabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden. Ansonsten besteht Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr!
- Die Netzdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen. Das Typenschild ist je nach Gerätetyp entweder beim Öffnen der Tür oder der unteren Abdeckung des Gerätes sichtbar oder befindet sich an der Rückwand des Gerätes.
- Der Stecker des Netzkabels muss nach der Installation leicht erreichbar sein (nicht über dem Kochfeld verlegen). Verwenden Sie für den Stromanschluss keine Verlängerungs- oder Mehrfachsteckdosen.

- und müssen die entsprechende Steckdose/Leitung und den entsprechenden Stecker für den Ofen verwenden. Falls die Leistungsgrenzen des Produkts außerhalb der Stromtragfähigkeit von Stecker und Steckdose/Leitung liegen, muss das Produkt über eine feste Elektroinstallation direkt angeschlossen werden, ohne Stecker und Steckdose/Leitung zu verwenden.
- **Wenn das Produkt direkt an die Stromversorgung angeschlossen wird:** Wenn eine allpolige Trennung der Versorgungsspannung nicht möglich ist, muss eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand (Sicherungen, Leitungsschutzschalter, Schütze) angeschlossen werden und alle Pole dieser Trennvorrichtung müssen anliegen (nicht. oben) das Produkt gemäß den IEE-Richtlinien. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu Betriebsproblemen führen und zum Erlöschen der Produktgarantie führen.
- Zusätzlicher Schutz durch einen Fehlerstromschutzschalter wird empfohlen.

#### Wenn das Produkt ohne Kabel hergestellt wird:

- Ein Stromkabel, das in der technischen Tabelle zu Hause definiert ist, muss gemäß den Anweisungen an das Produkt angeschlossen werden. Aus Sicherheitsgründen darf das Netzkabel nicht länger als 2 m sein.
- Öffnen Sie die Klemmenblockabdeckung mit einem Schraubendreher.
- Führen Sie das Stromkabel durch die Kabelklemme unterhalb der Klemme und befestigen Sie es mit der integrierten Schraub-Kabelklemmenkomponente am Hauptgehäuse.
- Schließen Sie die Kabel gemäß dem mitgelieferten Diagramm an.



Wenn Ihr Netzkabel ein 3-Leiter-Kabel ist, für 2-Phasen-Anschluss:

- Braun = L1 (Phase)
- Schwarz = L2 (Phase)
- Grün/gelber Draht = (E)  (Erdung)
- Schließen Sie nach Abschluss der Kabelverbindungen die Klemmenblockabdeckung.
- Schließen Sie das Netzkabel an die Stromversorgung an, indem Sie es so verlegen, dass es das Produkt nicht berührt und nicht zwischen Produkt und Wand eingeklemmt wird.

Benutzung des Backofens

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

Kühlgebläse

Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf von selbst ein, kühlt dabei das Gerät und die Möbel in unmittelbarer Nähe. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald seine Arbeit erledigt ist. Über der Tür strömt heiße Luft aus dem Ofen. Decken Sie diese Belüftungsöffnungen nicht ab. Andernfalls kann sich der Ofen überhitzen. Das Kühlgebläse läuft, während der

Ofen arbeitet, kann nach dem Abschalten noch etwa 20 – 30 Minuten lang nachlaufen. Wenn Sie den Ofen mit Timer programmieren, schaltet sich das Kühlgebläse zum Ablauf der Backzeit zusammen mit allen anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

Ofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn der Backofen mit dem Backen beginnt. Während des Backens ist die Beleuchtung eingeschaltet.

Bedienung der Backofen-Steuerung

Einschalten des Backofens

Wenn Sie mit dem Funktionsauswahlknopf die gewünschte Betriebsfunktion zum Garen auswählen und mit dem Temperaturnopf eine bestimmte Temperatur einstellen, startet der Backofen den Betrieb.

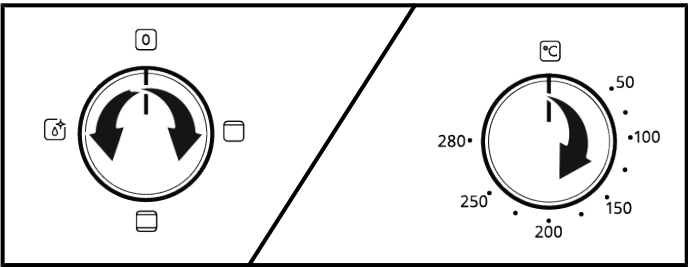
Ausschalten des Backofens

Sie können den Backofen ausschalten, indem Sie den Funktionsauswahlknopf und den Temperaturnopf in die Aus-Position (oben) drehen.

Temperatur und Backofen-Betriebsart wählen

Sie können manuell (nach Ihrer eigenen Kontrolle) kochen, indem Sie die für Ihr Essen spezifische Temperatur und Betriebsfunktion auswählen.

- 1. Wählen Sie mit dem Funktionsauswahlknopf die Betriebsfunktion aus, die Sie kochen möchten.
  - 2. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Gartemperatur ein.
- ⇒ Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu arbeiten und die Thermostatlampe leuchtet auf. Wenn die Temperatur im Backofen die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt die Thermostatlampe. Der Backofen schaltet sich nach dem Backvorgang nicht von selbst aus. Sie müssen den Backvorgang selbst steuern und ausschalten. Wenn Sie fertig gebacken haben, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie den Funktionsauswahlknopf und den Temperaturnopf in die Aus-Position (oben) drehen.



Ofenfunktionen

Die Funktionstabelle zeigt Ihnen die unterschiedlichen Funktionen Ihres Ofens, zusätzlich Minimal- und Maximaltemperatur zur jeweiligen Funktion. Die Reihenfolge der hier gezeigten Funktionen muss nicht zwingend mit der Reihenfolge an Ihrem Gerät übereinstimmen.

| Funktions-sym-bol | Ofenfunktion                         | Temperatur-bereich (°C) | Beschreibung und Verwendung                                                                                                                                                                                  |
|-------------------|--------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | Ober-/Unterhitze                     | *                       | Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/ Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Aufläufe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet. |
|                   | Oberhitze                            | *                       | Nur das obere Heizelement wird aktiv (Oberhitze). Für Speisen, die oben schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen.                                                                    |
|                   | Unterhitze / Einfache Dampfreinigung | *                       | Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen. Diese Funktion empfiehlt sich auch bei der Dampfreinigung.    |

\* Ihr Gerät arbeitet mit der ausgewählten Temperatur.

## Produktzubehör

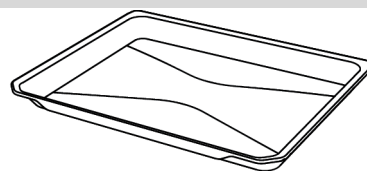
Ihr Produkt enthält verschiedene Zubehörteile. In diesem Abschnitt finden Sie eine Beschreibung des Zubehörs und eine Beschreibung der korrekten Verwendung. Das mitgelieferte Zubehör variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise sind nicht alle im Benutzerhandbuch beschriebenen Zubehörteile für Ihr Produkt verfügbar.



Die Bleche im Inneren Ihres Gerätes können sich durch die Hitzeeinwirkung verformen. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität. Die Verformung verschwindet, wenn das Blech abgekühlt ist.

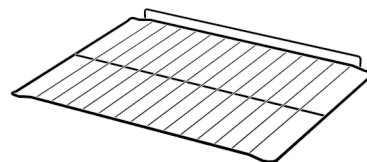
### Standard-Bleche

Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



### Grillrost

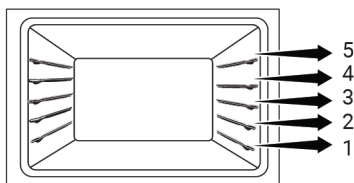
Er dient zum Braten oder zum Platzieren der zu backenden, frittierenden und schmorenden Lebensmittel auf der gewünschten Einschubebene.



## Verwendung von Produktzubehör

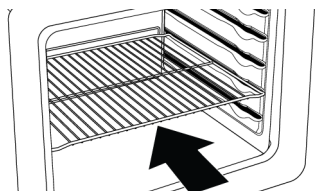
### Kochregale

Im Garraum gibt es 5 Einschubebenen. Die Reihenfolge der Einschubebenen können Sie auch den Nummern auf dem Frontrahmen des Backofens entnehmen.



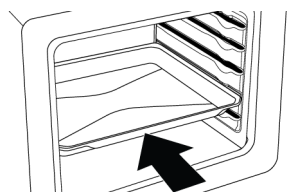
### Auflegen des Drahtgitters auf die Grillroste

Es ist wichtig, dass Sie den Drahtgrill richtig auf die seitlichen Einlegeböden legen. Der Drahtgrill hat eine Richtung, wenn er auf dem Regal platziert wird. Wenn Sie den Drahtgrill auf den gewünschten Einlegeboden legen, muss der offene Teil nach vorne zeigen.



### Einsetzen des Tablettts auf die Einschübe

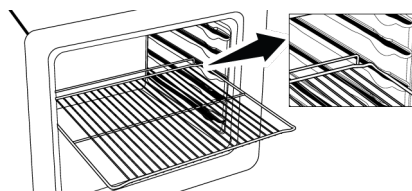
Es ist auch wichtig, dass die Tablettts richtig auf die seitlichen Regale gestellt werden. Das Tablett hat nur eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Wenn Sie das Tablett auf dem gewünschten Regalboden abstellen, muss die Seite, die zum Halten bestimmt ist, nach vorne zeigen.



### Stoppfunktion des Grillrostes

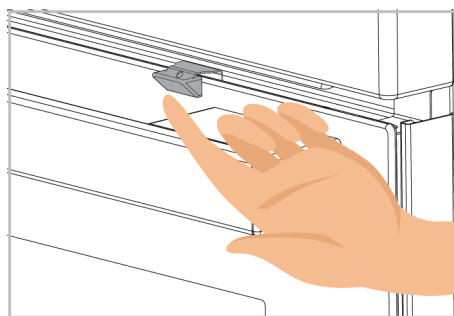
Es gibt eine Stoppfunktion, die verhindert, dass der Drahtgrill aus dem Gitterrost kippt. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Essen einfach und sicher herausnehmen. Wenn Sie den

Drahtgrill herausnehmen, können Sie ihn nach vorne ziehen, bis er den Haltepunkt erreicht. Sie müssen über diesen Punkt fahren, um ihn vollständig zu entfernen.



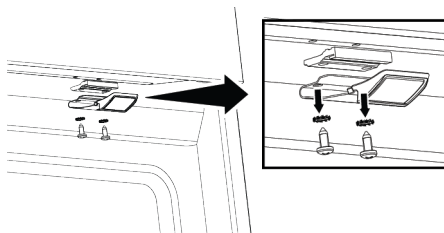
### Kindersicherung

Dieses Produkt verfügt über eine Kindersicherung an der Backofentür. Um die Backofentür zu öffnen, heben Sie das Kunststoffteil leicht nach oben und ziehen Sie am Türgriff. Beim Schließen der Tür wird die Kindersicherung automatisch verriegelt.



### So entfernen Sie die Kindersicherung:

Entfernen Sie die beiden Schrauben, mit denen die Kindersicherung befestigt ist, wie in der Abbildung gezeigt. Wenn Sie sie wieder verwenden möchten, können Sie sie mit dem Befestigungsmaterial unter dem Bedienfeld befestigen.



## Allgemeine Informationen zum Kochen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.

Es werden die gängigsten Lebensmittel und die dafür geeigneten Einstellungen aufgeführt. Zusätzlich geben wir auch an, welches Ofen-Zubehör sich am besten dafür eignet.

Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

- Beim Öffnen der Ofentür während und nach dem Backen kann heißer Dampf entweichen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Backen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.
- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Überstehendes Backpapier kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Gerichts beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.

Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wir empfehlen dunkles, antihaftbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Grillrost verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Grillrosts, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.

Tabelle für Gebäck und Kuchen

| Lebensmittel      | Zu verwendendes Zubehör                                         | Ofenfunktion     | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Blechkuchen       | Standard-Bleche *                                               | Ober-/Unterhitze | 3             | 180             | 30 ... 45             |
| Torte in der Form | Kuchenform auf Grillrost **                                     | Ober-/Unterhitze | 2             | 180             | 30 ... 40             |
| Kleine Kuchen     | Standard-Bleche *                                               | Ober-/Unterhitze | 3             | 160             | 25 ... 35             |
| Biskuitkuchen     | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost ** | Ober-/Unterhitze | 2             | 160             | 30 ... 40             |

- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Garzeit und die Unterseite von Backwaren wird nicht gleichmäßig braun.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, kann sich auf der Unterseite der Speisen eine leichte Bräunung zeigen. In diesem Fall müssen Sie die Garzeit möglicherweise anpassen.
- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte auf dem Kochtisch mit einem einzigen Blech.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder reduzieren Sie die Temperatur etwas und backen den Kuchen weiter.
- Um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist, können Sie einen Holzspieß in den Kuchen stecken. Wenn der Holzspieß mit flüssigem Teig herauskommt, backen Sie den Kuchen weiter, bis kein flüssiger Teig mehr am Holzspieß kleben bleibt.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus. Zusätzlich können Sie den Kuchen beim Weiterbacken auch mit Alufolie abdecken.
- Wenn der Kuchen innen gut durchgebacken, aber außen klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Backzeit verlängern.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur etwas und backen etwas kürzer.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.
- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zubereitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör                                       | Ofenfunktion     | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------|---------------------------------------------------------------|------------------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Kekse        | Gebäck-Blech *                                                | Ober-/Unterhitze | 3             | 170             | 25 ... 40             |
| Gebäck       | Standard-Bleche *                                             | Ober-/Unterhitze | 2             | 200             | 30 ... 45             |
| Brötchen     | Standard-Bleche *                                             | Ober-/Unterhitze | 2             | 200             | 20 ... 35             |
| Brot         | Standard-Bleche *                                             | Ober-/Unterhitze | 3             | 200             | 30 ... 45             |
| Lasagne      | Rechteckiger Behälter aus Glas/Metall auf Grillrost. **       | Ober-/Unterhitze | 2 oder 3      | 200             | 30 ... 45             |
| Apfelkuchen  | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost ** | Ober-/Unterhitze | 2             | 180             | 50 ... 70             |
| Pizza        | Standard-Bleche *                                             | Ober-/Unterhitze | 2             | 250             | 5 ... 15              |

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

\*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

\*\*Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

## Fleisch, Fisch und Geflügel

### Wichtiges zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen ganzer Hähnchen, Puten und großer Fleischstücke erhöht die Garleistung.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.

- Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie das Fleisch noch etwa 10 Minuten im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Der Fisch sollte auf der mittleren oder niedrigen Ebene in einer hitzebeständigen Platte gegart werden.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte aus der nachfolgenden Tabelle mit einem einzigen Blech.

### Tabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel

| Lebensmittel                 | Zu verwendendes Zubehör                                              | Ofenfunktion     | Einschubebene | Temperatur (°C)                   | Backzeit (Min.) (ca.) |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|-----------------------------------|-----------------------|
| Steak (ganz) / Braten (1 kg) | Standard-Bleche *                                                    | Ober-/Unterhitze | 3             | 15 Min. 250/max, nach 180 ... 190 | 60 ... 80             |
| Lammhaxe (1,5-2 kg)          | Standard-Bleche *                                                    | Ober-/Unterhitze | 3             | 15 Min. 250/max, nach 170         | 110 ... 120           |
| Brathähnchen (1,8-2 kg)      | Grillrost *<br>Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost. | Ober-/Unterhitze | 2             | 15 Min. 250/max, nach 190         | 60 ... 80             |
| Truthahn (5,5 kg)            | Standard-Bleche *                                                    | Ober-/Unterhitze | 1             | 25 Min. 250/max, nach 180 ... 190 | 150 ... 210           |
| Fisch                        | Grillrost *<br>Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost. | Ober-/Unterhitze | 3             | 200                               | 20 ... 30             |

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

\*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

\*\*Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

## Testspeisen

- Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß der Norm EN 60350-1 zur Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

- Garen Sie die empfohlenen Gerichte auf dem Kochtisch mit einem einzigen Blech.

Tabelle für Testen

| Lebensmittel             | Zu verwendendes Zubehör                                         | Ofenfunktion     | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Mürbegebäck (süßer Keks) | Standard-Bleche *                                               | Ober-/Unterhitze | 3             | 140             | 20 ... 30             |
| Kleine Kuchen            | Standard-Bleche *                                               | Ober-/Unterhitze | 3             | 160             | 25 ... 35             |
| Biskuitkuchen            | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost ** | Ober-/Unterhitze | 2             | 160             | 30 ... 40             |
| Apfelkuchen              | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **   | Ober-/Unterhitze | 2             | 180             | 50 ... 70             |

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

\*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

\*\*Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

## Wartung und Reinigung

### Allgemeine Reinigungshinweise

#### Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsgeräte.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Wischen Sie nach der Reinigung unbedingt alle Flüssigkeitsreste vollständig ab und reinigen Sie während des Kochens herumspritzende Speisereste sofort.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

#### Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.

- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

#### Oberflächen

- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.
- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.
- Wenn Ihr Gerät mit der „Einfache Dampfreinigung“-Funktion ausgestattet ist, können Sie leichte Verschmutzungen besonders bequem beseitigen. (Siehe „Einfache Dampfreinigung [► 34]“.)
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlenen Ofen- und Grillreiniger und einen nicht kratzenden Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.

#### Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.

- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

#### Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

### Reinigung des Zubehörs

Stellen Sie das Produktzubehör nicht in die Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

### Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Blende zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfregler keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

### Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

Befolgen Sie die im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

### Einfache Dampfreinigung

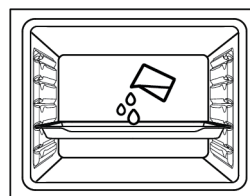
| Funktionssymbol                                                                   | Ofenfunktion            | Temperatur (°C) | Zeit Min. |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|-----------|
|  | Einfache Dampfreinigung | 100             | 15        |

Auf diese Weise lässt sich der (nicht lange verbleibende) Schmutz, der durch den Dampf im Inneren des Backofens und durch die an den Innenflächen des Backofens kondensierten Wassertröpfchen aufgeweicht wird, leicht reinigen.

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Füllen Sie 500 ml Wasser in das Blech und stellen Sie es auf die zweite Schiene des Backofens.



Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie keine brennbaren, alkoholischen oder festen partikelförmigen Lösungen anstelle von Wasser.



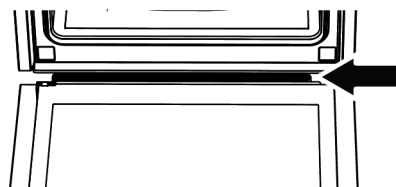
3. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart leichte Dampfreinigung und betreiben Sie ihn 15 Minuten lang bei 100°C.

Öffnen Sie sofort die Tür und wischen Sie das Innere des Ofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. Beim Öffnen der Tür wird Dampf freigesetzt. Dies kann zu Verbrennungen führen. Öffnen Sie die Tür nur sehr vorsichtig. Bei hartnäckiger Verschmutzung reinigen Sie das Produkt mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen es mit einem trockenen Tuch ab.



Bei der einfachen Dampfreinigung wird erwartet, dass das zugegebene Wasser verdampft und auf der Innenseite des Backofens und der Backofentür kondensiert, um den leichten Schmutz in Ihrem Backofen aufzuweichen. Das an der Backofentür gebildete Kondenswasser kann beim Öffnen der Backofentür heruntertropfen. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald Sie die Ofentür öffnen.

Nach der Kondenswasserbildung im Inneren des Backofens kann es zu einer Pfütze oder Feuchtigkeit in der Beckenrinne unter dem Backofen kommen. Wischen Sie diese Beckenrinne nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.



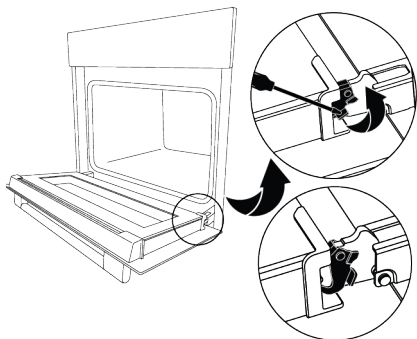
## Backofentür reinigen

Sie können Ihre Backofentür und die Türscheiben zum Reinigen abnehmen. Wie Sie die Türen und Scheiben abnehmen, erfahren Sie in den Abschnitten „**Backofentür ausbauen**“ Und „**Innenglas der Tür ausbauen**“. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie anschließend mit einem trockenen Tuch ab. Eventuelle Kalkrückstände auf der Backofenscheibe können Sie mit Essig auswischen und anschließend abspülen.

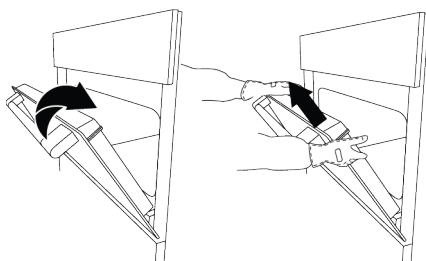
**i** Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Stahlwolle oder Bleichmittel.

### Backofentür abnehmen

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertüren rechts und links, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt mit einem Werkzeug nach unten drücken.



3. Bringen Sie die Backofentür in eine halb geöffnete Position.

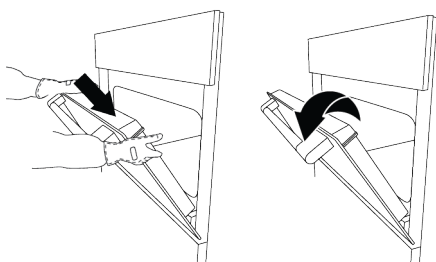


4. Ziehen Sie die ausgebaute Tür nach oben, um sie aus den rechten und linken Scharnieren zu lösen und zu entfernen.

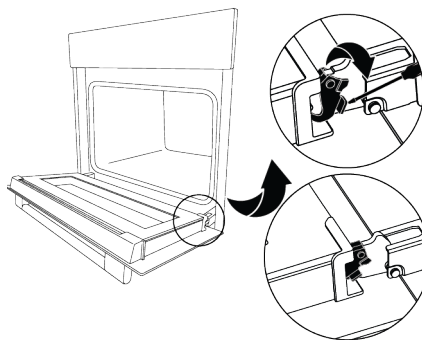
**i** Legen Sie Ihre Finger nicht um das Scharnier, da es über eine starke Feder verfügt und Sie sich die Finger verletzen könnten.

### So befestigen Sie die Tür wieder

1. Bringen Sie die Backofentür in eine halb geöffnete Position.



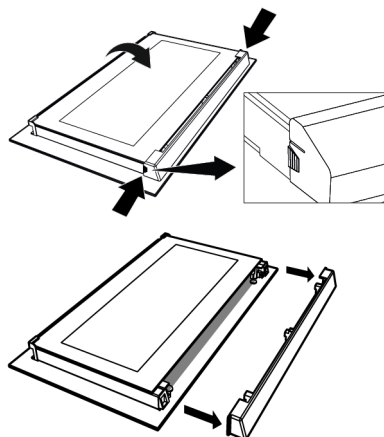
2. Drücken Sie die abgenommene Tür nach unten, um sie an den rechten und linken Scharnieren zu positionieren und öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Schließen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertüren rechts und links, indem Sie diese mit einem Werkzeug nach oben drücken, wie in der Abbildung gezeigt.



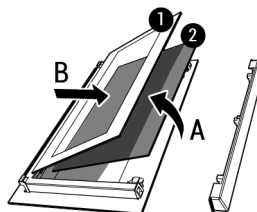
## Entfernen des inneren Glases der Backofentür

Das Innenglas der Vordertür des Produkts kann zur Reinigung entfernt werden.

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Ziehen Sie das am Oberteil der Vordertür befestigte Kunststoffteil zu sich, indem Sie gleichzeitig auf die Druckpunkte auf beiden Seiten des Bauteils drücken und entfernen Sie es.



3. Heben Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innerste Glas (1) vorsichtig in Richtung „A“ an und entfernen Sie es dann, indem Sie es in Richtung „B“ ziehen.



1 Innerstes Glas

2 Innenglas

4. Wenn Ihr Produkt ein Innenglas (2) hat, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um es zu entfernen (2).
5. Der erste Schritt zum Neugruppieren der Tür besteht darin, das Innenglas (2) wieder zusammenzubauen. Platzieren Sie die abgeschrägte Kante des Glases so, dass sie auf die abgeschrägte Kante des Plastikschlitzes trifft. (Wenn

Ihr Produkt über ein Innenglas verfügt). Das Innenglas (2) muss an dem Kunststoffschlitz befestigt werden, der dem innersten Glas (1) am nächsten liegt.

6. Achten Sie beim Zusammenbau des innersten Glases (1) darauf, dass die bedruckte Seite des Glases auf dem inneren Glas liegt. Es ist wichtig, die unteren Ecken des innersten Glases (1) so zu platzieren, dass sie auf die unteren Kunststoffschlitze treffen.
7. Drücken Sie das Kunststoffteil in Richtung Rahmen, bis ein "Klick"-Geräusch zu hören ist.

## Backofenlampe reinigen

Falls die Glastür der Backofenlampe im Kochbereich schmutzig wird, reinigen Sie sie mit Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Bei einem Defekt der Backofenlampe können Sie diese anhand der folgenden Abschnitte austauschen.

### Austausch der Backofenlampe

#### Allgemeine Warnhinweise

- Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, trennen Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Produkt vom Stromnetz und warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, weniger als 60 mm Höhe und weniger als 30 mm Durchmesser oder einer Halogenlampe mit G9-Sockel und weniger als 60 W Leistung betrieben. Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Ofenlampen sind bei autorisierten Serviceleistungen oder lizenzierten Technikern erhältlich. Dieses Produkt enthält eine Lampe der Energieklasse G.

## Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

### Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

- Es ist normal, während des Betriebs Dampf zu sehen. >>> Dies ist kein Fehler.

### Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

- Der beim Garen erzeugte Dampf kondensiert, wenn er mit kalten Oberflächen außerhalb des Produkts in Berührung kommt, und kann Wassertröpfchen bilden. >>> Dies ist kein Fehler.

### Während des Aufwärmens und Abkühlens des Produkts sind metallische Geräusche zu hören.

- Metallteile können sich beim Erhitzen ausdehnen und Geräusche machen. >>> Dies ist kein Fehler.

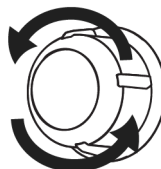
### Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.

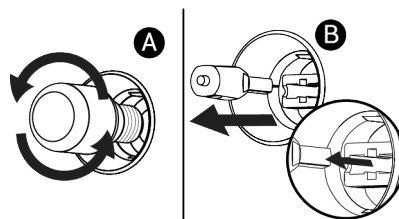
- Die Position der Lampe kann von der in der Abbildung gezeigten abweichen.
- Die in diesem Produkt verwendete Lampe ist nicht für die Beleuchtung von Wohnräumen geeignet. Der Zweck dieser Lampe besteht darin, dem Benutzer das Erkennen von Lebensmitteln zu erleichtern.
- Die in diesem Produkt verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

### Wenn Ihr Backofen eine runde Lampe hat,

1. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz.
2. Entfernen Sie die Glasabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.



3. Wenn Ihre Backofenlampe vom Typ (A) ist (siehe Abbildung unten), drehen Sie die Backofenlampe wie in der Abbildung gezeigt und ersetzen Sie sie durch eine neue. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie die Lampe wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue.



4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

### Ofenlicht ist nicht an.

- Die Ofenlampe ist möglicherweise defekt. >>> Backofenlampe ersetzen.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

### Der Backofen heizt nicht auf.

- Der Backofen ist möglicherweise nicht auf eine bestimmte Kochfunktion und/oder Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Garfunktion und/oder Temperatur ein.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

|                                                    |                                                                                                 |                     |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung: | Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826 |                     |
| Modus                                              | STROMVERBRAUCH (WATT)                                                                           | ZEITRAUM (MINUTEN)* |
| Aus                                                | 0,3                                                                                             | -                   |
| Standby                                            | -                                                                                               | -                   |
| Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige | -                                                                                               | -                   |
| Netzwerk-Standby                                   | -                                                                                               | -                   |

\*: Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus, den Aus-Modus oder den Netzwerk-Standby wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet.

Technische Spezifikationen

|                                                                                         |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Allgemeine Spezifikationen                                                              |                           |
| Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)                                       | 595/594/567               |
| Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)                                           | 590-600 /560 /min.550     |
| Spannung / Frequenz                                                                     | 2N~ 380-415V; 50 Hz       |
| Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2 |
| Gesamte Leistungsaufnahme (kW)                                                          | 2,5                       |
| Ofentyp                                                                                 | Herkömmlicher Ofen        |
| Energieeffizienzklasse                                                                  | A                         |
| Nutzvolumen (L)                                                                         | 74                        |
| Masse des Geräts (M) (Nettogewicht) kg                                                  | 27,5                      |
| Energieeffizienzindex pro Garraum EEI-Garraum                                           | 95,3                      |

Grundlagen: Angaben zum Energielabel von Elektroöfen erfolgen gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Diese Werte werden unter Standardlast mit der Funktion „Bottom-Top-Heizung“ oder „Ventilator-Heizung“ (falls vorhanden) ermittelt. Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft , 2-Heißluft , 3-Grill + Umluft , 4-Ober-/Unterhitze.

- Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
- Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
- Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

Hinweise zum Umweltschutz

Abfallrichtlinie

Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelssysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

### **Rücknahmepflichten der Vertreiber**

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle

übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

### **Einhaltung von RoHS-Vorgaben:**

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

### **Paketinformationen**

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

### **Tipps zum Energiesparen**

Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden. Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Wenn im Rezept oder der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. Verzicht auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Schalten Sie das Produkt bei längeren Backzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende des Backvorgangs aus. Durch die Nutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Strom einsparen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Sie können zwei Töpfe gleichzeitig auf den Rost stellen. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.

## **IKEA Garantie**

### **Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?**

Diese Garantie gilt für fünf (5) Jahre ab dem ursprünglichen Kaufdatum Ihres Geräts bei IKEA, es sei denn, das Gerät trägt den Namen LAGAN, in diesem Fall gilt eine Garantie von zwei (2) Jahren. Als Kaufbeleg ist der Originalkaufbeleg erforderlich. Wenn Servicearbeiten im Rahmen der Garantie durchgeführt werden, verlängert dies nicht die Garantiezeit für das Gerät.

### **Welche Geräte sind nicht durch die fünf (5) Jahre IKEA Garantie abgedeckt?**

Die Geräteserie mit dem Namen LAGAN und alle Geräte, die vor dem 1. August 2007 bei IKEA gekauft wurden.

### **Wer führt die Dienstleistung aus?**

Der IKEA Serviceanbieter stellt den Service über seinen eigenen Servicebetrieb oder ein Netzwerk autorisierter Servicepartner bereit.

### **Was deckt diese Garantie ab?**

Die Garantie deckt Mängel am Gerät ab, die durch Konstruktions- oder Materialfehler ab Kaufdatum bei IKEA verursacht wurden. Diese Garantie gilt nur für den Hausgebrauch. Ausnahmen sind unter der Überschrift „Was wird von dieser Ga-

rantie nicht abgedeckt?“ aufgeführt. Innerhalb der Garantiezeit werden die Kosten zur Behebung des Mangels, z. B. Reparaturen, Teile, Arbeits- und Anfahrtskosten, übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Unter diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die jeweiligen lokalen Vorschriften. Ersetzte Teile werden Eigentum von IKEA.

### **Was wird IKEA tun, um das Problem zu beheben?**

Der von IKEA beauftragte Serviceanbieter prüft das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob es unter diese Garantie fällt. Wenn der Garantieanspruch besteht, repariert der IKEA Serviceanbieter oder sein autorisierter Servicepartner im Rahmen seiner eigenen Serviceabteilung das defekte Produkt nach eigenem Ermessen entweder oder ersetzt es durch dasselbe oder ein vergleichbares Produkt.

### **Was wird durch diese Garantie nicht abgedeckt?**

- Normale Abnutzung.
- Vorsätzlich oder fahrlässig verursachte Schäden, Schäden durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, falsche Installation oder Anschluss an die falsche Spannung, Schäden durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Rost, Korrosion oder Wasserschäden, einschließlich, aber

nicht beschränkt auf Schäden durch übermäßigen Kalk in der Wasserversorgung, Schäden durch anormale Umgebungsbedingungen.

- Verbrauchsteile einschließlich Batterien und Lampen.
- Nicht funktionsfähige und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch des Geräts nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Unbeabsichtigte Beschädigungen durch Fremdkörper oder Substanzen sowie Reinigung oder Verstopfung von Filtern, Abflüssen oder Seifenschubladen.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufrohre, Dichtungen, Lampen und Lampenabdeckungen, Blenden, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Sofern diese Schäden nicht nachweislich auf Produktionsfehler zurückzuführen sind.
- Fälle, in denen beim Besuch eines Technikers kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unseren Vertragsdienstleistern und/oder einem autorisierten Service-Vertragspartner durchgeführt wurden oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte oder nicht den Spezifikationen entsprechende Installation verursacht werden.
- Die Verwendung des Geräts in einer nicht-häuslichen Umgebung, d. h. eine professionelle Nutzung.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt zu sich nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während des Transports auftreten können. Wenn IKEA das Produkt jedoch an die Lieferadresse des Kunden liefert, werden Schäden am Produkt, die während dieser Lieferung auftreten, von IKEA abgedeckt.
- Kosten für die Durchführung der Erstinstallation des IKEA Geräts. Wenn jedoch ein von IKEA beauftragter Serviceanbieter oder sein autorisierter Servicepartner das Gerät im Rahmen dieser Garantie repariert oder ersetzt, wird der beauftragte Serviceanbieter oder sein autorisierter Servicepartner das reparierte Gerät neu installieren oder das Ersatzgerät, falls erforderlich, installieren. Diese Einschränkungen gelten nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von einem qualifizierten Fachmann unter Verwendung unserer Originalteile durchgeführt werden, um das Gerät an die technischen Spezifikationen eines anderen EU-Landes anzupassen.

### Anwendung des Landesrechts

Die IKEA Garantie gewährt dir bestimmte gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder über diese hinausgehen. Diese Bedingungen schränken jedoch in keiner Weise die in der lokalen Gesetzgebung beschriebenen Verbraucherrechte ein.

### Geltungsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land verbracht werden, erfolgen die Leistungen im Rahmen der im neuen Land üblichen Garantiebedingungen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur, wenn das Gerät den folgenden Anforderungen entspricht und gemäß diesen installiert wird:

- die technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch geltend gemacht wird;
- die Montageanleitung und die Sicherheitsinformationen des Benutzerhandbuchs.

### Der spezielle KUNDENDIENST für IKEA-Geräte

Bitte zögern Sie nicht, einen von IKEA autorisierten Kundendienstanbieter zu kontaktieren, um:

- eine Serviceanfrage im Rahmen dieser Garantie stellen;
- Bitten Sie um Erläuterungen zur Installation des IKEA-Geräts in den entsprechenden IKEA-Küchenmöbeln.
- Bitten Sie um Erläuterung der Funktionen von IKEA-Geräten.

Um sicherzustellen, dass wir Ihnen bestmöglich helfen können, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder das Benutzerhandbuch sorgfältig durch, bevor Sie uns kontaktieren.

**So erreichen Sie uns, wenn Sie unseren Service benötigen.**



Die Telefonnummern der von IKEA autorisierten Kundendienstanbieter finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

**i Damit wir Ihnen schneller weiterhelfen können, empfehlen wir Ihnen, die in dieser Anleitung aufgeführten Telefonnummern zu verwenden. Verwenden Sie immer die Telefonnummern, die in der Bedienungsanleitung für das jeweilige Gerät aufgeführt sind, für das Sie Hilfe benötigen. Bitte denken Sie daran, die 8-stellige Artikelnummer und die 22-stellige Seriennummer anzugeben, die auf dem Typenschild Ihres Geräts stehen.**

### BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF!

Er dient als Kaufbeleg und ist Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantie. Auf dem Kaufbeleg sind außerdem für jedes gekaufte Gerät der Name IKEA und die Artikelnummer (8-stelliger Code) aufgeführt.

### Brauchen Sie zusätzliche Hilfe?

Bei weiteren Fragen, die nicht den Kundendienst für Ihre Geräte betreffen, wenden Sie sich bitte an das Callcenter Ihres nächstgelegenen IKEA Einrichtungshauses. Wir empfehlen Ihnen, die Gerätedokumentation sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

### Ersatzteilm Informationen

- Die folgenden Ersatzteile: Thermostate, Temperatursensoren, Leiterplatten und Lichtquellen sind für professionelle Reparaturwerkstätten für einen Zeitraum von mindestens sieben Jahren nach der Markteinführung des letzten Geräts des Modells verfügbar.
- Die folgenden Ersatzteile: Türgriffe, Türscharniere, Ablagen und Körbe sind für professionelle Reparaturwerkstätten und Endverbraucher für einen Zeitraum von mindestens sieben Jahren und Türdichtungen für einen Zeitraum von mindestens zehn Jahren nach der Markteinführung des letzten Exemplars des Modells erhältlich.

Die Ersatzteile finden Sie: [www.ikea.com](http://www.ikea.com)



**TABLE DES MATIÈRES**

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| Consignes de sécurité                                            | 42 |
| Présentation de l'appareil                                       | 46 |
| Présentation et utilisation du panneau de contrôle<br>du produit | 47 |
| Première utilisation                                             | 47 |
| Utilisation du four                                              | 48 |
| Fonctions d'utilisation du four                                  | 49 |
| Accessoires de produits                                          | 49 |
| Utilisation des accessoires du produit                           | 49 |
| Informations générales sur la cuisine                            | 50 |
| Entretien et nettoyage                                           | 53 |
| Dépannage                                                        | 56 |
| Spécifications techniques                                        | 56 |
| Instructions relatives à l'environnement                         | 57 |
| Garantie IKEA                                                    | 57 |

## Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.

## Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.

- Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes, sécher des serviettes ou des vêtements en les accrochant à la poignée.

## Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.

- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :
  1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
  2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
  3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
  4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.

### **Sécurité électrique**

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le

cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.

- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les câbles d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière du produit. Sinon, il risque d'être endommagé.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.

### **Sécurité des transports**

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Le produit est lourd, transportez le produit avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil. Portez l'appareil verticalement.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.

### **Sûreté des installations**

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.

- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter toute surchauffe, l'installation du produit ne doit pas se faire derrière des couvercles décoratifs.
- Dans les cas où un tuyau/une conduite de gaz ou une conduite d'eau en plastique se trouve derrière la zone d'installation désignée pour le produit, il est impératif de garantir qu'il n'y a pas de contact entre le produit et ces conduites d'utilité publique. Sinon, le tuyau/la conduite risque d'être écrasé(e).
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.

### **Sécurité d'utilisation**

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.

- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée. Dans le cas contraire, vous risquez de vous blesser et de causer des dommages à l'environnement.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accrochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.
- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.

### **Alertes de température**

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- Gardez vos distances lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou à la fin de la cuisson. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.
- Pendant le fonctionnement, le produit est chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le produit.

### **Utilisation des accessoires**

- Il est important d'utiliser de manière appropriée les accessoires fournis avec le produit. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «**Utilisation des accessoires de l'appareil**».
- Fermez la porte du four après avoir poussé les accessoires complètement dans l'espace de cuisson, sinon ils risquent de heurter la vitre de la porte et de l'endommager.

### **Consignes de sécurité relatives à la cuisson**

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Les résidus alimentaires dans la zone de cuisson, tels que l'huile, peuvent s'enflammer. Nettoyez ces résidus avant la cuisson.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Lorsque le four est en marche, ne placez JAMAIS de plaque de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement sur le fond. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four, voire endommager le meuble du four ou le sol de la cuisine.

Respectez les précautions suivantes lorsque vous utilisez du papier sulfurisé gras ou des matériaux similaires :

- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé.
- Pour éviter de toucher les éléments chauffants du four et d'obstruer le flux d'air chaud, retirez les parties excédentaires de papier sulfurisé qui pendent des acces-

soires ou des récipients. N'utilisez pas de papier sulfurisé à des températures de four supérieures à la température maximale d'utilisation spécifiée par le fabricant. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- Ne le placez pas sur les accessoires pendant le préchauffage.
- Appuyez toujours sur une assiette ou un objet similaire pour éviter que le matériau ne vole en raison de la circulation de l'air à l'intérieur du four.
- Ne recouvrez que la surface nécessaire à l'intérieur du plateau.
- Après chaque utilisation, le plateau doit être nettoyé et tout papier sulfurisé ou matériau similaire utilisé dans le plateau doit être remplacé. Dans le cas contraire, les liquides qui s'écoulent sur le plateau peuvent provoquer des fumées ou même des flammes.
- Un flux d'air est généré lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec les éléments chauffants et s'enflammer.

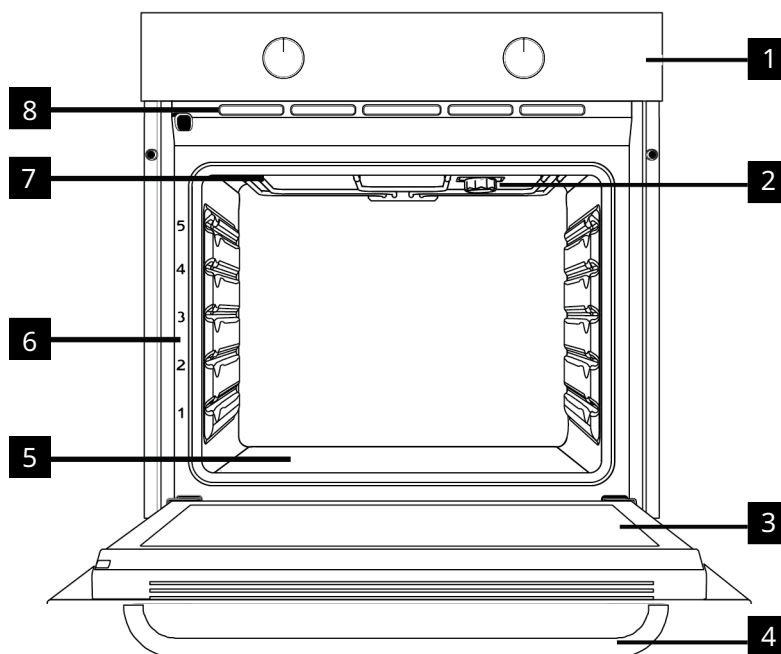
- Si vous utilisez une grille métallique, placez une plaque sur la grille inférieure. Sinon, l'huile alimentaire et les autres composants qui s'égouttent sur la sole du four peuvent créer une épaisse fumée et provoquer des flammes.



### Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de grattoirs métalliques, de laine métallique ou d'agents de blanchiment pour nettoyer la vitre de la porte avant du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures et des bris sur les surfaces en verre.

## Présentation de l'appareil



**1** Panneau de commande

**3** Porte

**5** Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

**7** Chauffage supérieur

**2** Lampe

**4** Poignée

**6** Positions de l'étagère

**8** Ouvertures de ventilation

## Présentation et utilisation du panneau de contrôle du produit

Dans cette section, vous trouverez un aperçu et les utilisations de base du panneau de contrôle du produit. Il peut y avoir des différences dans les images et certaines fonctionnalités selon le type de produit.



**1** Bouton de sélection de fonctions

**3** Voyant du thermostat

**2** Bouton de sélection de température

### Bouton de sélection de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tourner à gauche/droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

### Bouton de sélection de température

Vous pouvez sélectionner la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.

### Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez comprendre la température intérieure du four grâce au voyant de température. Le voyant du thermostat est situé sur le panneau de commande. Le voyant du thermostat s'allume lorsque le produit commence à fonctionner et le voyant du thermostat s'éteint lorsqu'il atteint la température réglée. Lorsque la température à l'intérieur du four descend en dessous de la température réglée, le voyant du thermostat se rallume.

## Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

### Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

### Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

**REMARQUE :** Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

**REMARQUE :** Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

## Connexion électrique

### ⚠ Avertissements généraux

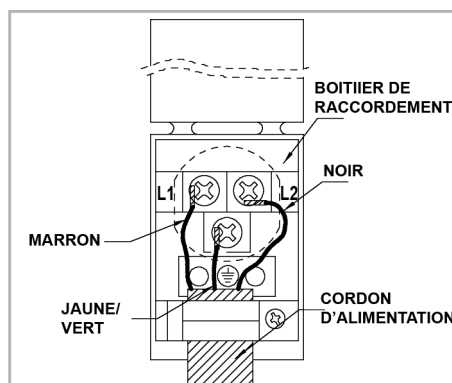
- Débranchez le produit de la prise électrique avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique. Risque d'électrocution.
- Connectez le produit à une prise/ligne mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation du produit avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui pourraient survenir en raison de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conformément aux réglementations locales.
- Le produit ne peut être raccordé à l'alimentation secteur que par une personne agréée et qualifiée, et la garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter d'opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes du produit. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur de l'appareil est ouvert ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, selon le type d'appareil.

- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson). N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises dans le branchement électrique.
- et doit utiliser la prise de courant/ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont hors de la capacité de transport de courant de la fiche et de la prise de courant/ligne, le produit doit être connecté directement via une installation électrique fixe sans utiliser la fiche et la prise de courant/ligne.
- **Si le produit doit être connecté directement à l'alimentation :** S'il n'est pas possible de déconnecter tous les pôles de l'alimentation, une unité de déconnexion avec un dégagement de contact d'au moins 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité de ligne, contacteurs) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents (pas au-dessus) le produit conformément aux directives IEE. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des problèmes de fonctionnement et annuler la garantie du produit.
- Une protection supplémentaire par un disjoncteur à courant résiduel est recommandée.

#### Si le produit est fabriqué sans câble :

- Un câble d'alimentation défini dans le tableau technique Home doit être connecté au produit en suivant les instructions. Le câble d'alimentation ne doit pas dépasser 2 m pour des raisons de sécurité.

- Ouvrez le couvercle du bornier à l'aide d'un tournevis.
- Insérez le câble d'alimentation dans le serre-câble sous la borne et fixez-le au corps principal à l'aide de la vis intégrée sur le composant serre-câble.
- Connectez les câbles conformément au schéma fourni.



Si votre cordon d'alimentation est de type 3 conducteurs, pour une connexion biphasée :

- Brun = L1 (Phase)
- Noir = L2 (Phase)
- Fil vert/jaune = (E) (Mise à la terre)
- Une fois les connexions des fils terminées, fermez le couvercle du bornier.
- Connectez le câble d'alimentation à l'alimentation en le faisant passer de sorte qu'il n'entre pas en contact avec le produit et ne soit pas coincé entre le produit et le mur.

## Utilisation du four

### Informations générales sur l'utilisation du four

#### Ventilateur de refroidissement

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

dant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

#### Éclairage du four

L'éclairage du four s'allume au début de la cuisson. Il est allumé pendant la cuisson.

### Fonctionnement de l'unité de commande du four

#### Allumer le four

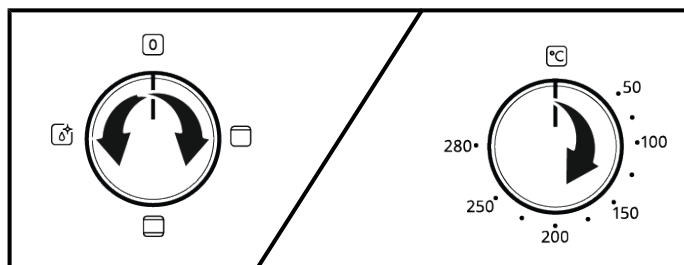
Lorsque vous sélectionnez une fonction de fonctionnement que vous souhaitez cuisiner avec le bouton de sélection de fonction et que vous réglez une certaine température avec le bouton de température, le four commence à fonctionner.

#### Éteindre le four

Vous pouvez éteindre le four en tournant le bouton de sélection de fonction et le bouton de température sur la position arrêt (vers le haut).

#### Sélection de la température et du mode de fonctionnement du four

Vous pouvez cuisiner en effectuant un contrôle manuel (à votre guise) en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifique à vos aliments.



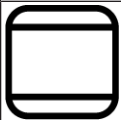
1. Sélectionnez la fonction de cuisson que vous souhaitez utiliser à l'aide du bouton de sélection de fonction.
  2. Réglez la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température.
- ⇒ Votre four se mettra immédiatement en marche à la fonction et à la température sélectionnées, et le voyant du thermostat s'allumera. Lorsque la température à l'intérieur du four atteindra la température souhaitée, le voyant du thermostat s'éteindra. Le four ne s'éteindra pas tout seul après la cuisson. Vous devez contrôler la

cuisson et l'éteindre vous-même. Une fois la cuisson terminée, éteignez le four en tournant le bouton de sélection de fonction et le bouton de température sur la position d'arrêt (vers le haut).

## Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être

réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

| Symboles des fonctions                                                           | Description des fonctions                           | Plage de température (°C) | Description et utilisation                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Convection naturelle                                | *                         | Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau. |
|  | Chauffage de haut                                   | *                         | Seul le chauffage supérieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie.                                                                                                 |
|  | Chauffage par le bas / Nettoyage facile à la vapeur | *                         | Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.            |

\* Votre produit fonctionne dans la plage de température spécifiée sur le bouton de température.

## Accessoires de produits

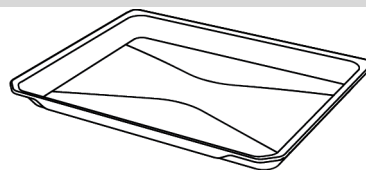
Votre produit est équipé de plusieurs accessoires. Cette section décrit les accessoires et décrit leur utilisation. Les accessoires fournis varient en fonction du modèle de produit. Il est possible que tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation ne soient pas disponibles dans votre produit.



Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent se déformer sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

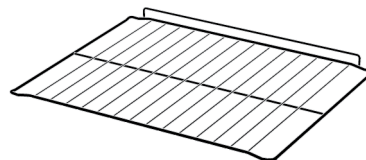
### Plateau standard

Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



### Grille métallique

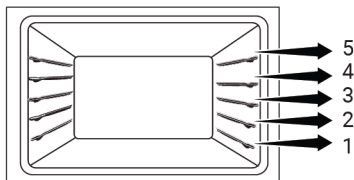
Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur l'étagère souhaitée.



## Utilisation des accessoires du produit

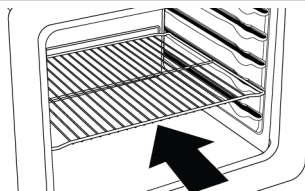
### Étagères de cuisson

Il existe 5 niveaux de positionnement des grilles dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des grilles grâce aux numéros figurant sur le cadre avant du four.



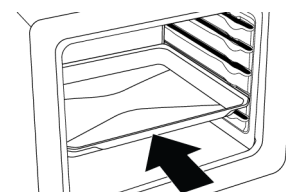
### Placer la grille métallique sur les grilles de cuisson

Il est essentiel de placer correctement la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique a une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. Lorsque vous placez la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être à l'avant.



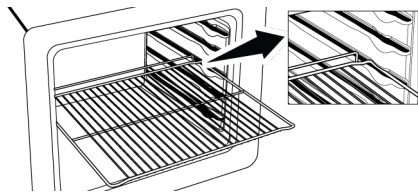
### Placer le plateau sur les grilles de cuisson

Il est également essentiel de placer correctement les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau a une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lors du placement du plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour le maintien doit être à l'avant.



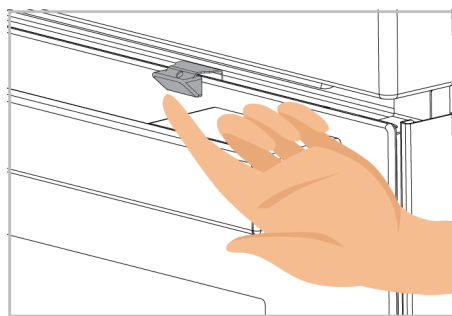
### Fonction d'arrêt de la grille métallique

Il existe une fonction d'arrêt pour empêcher la grille métallique de basculer hors de la grille métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez retirer vos aliments facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne le point d'arrêt. Vous devez passer par-dessus ce point pour la retirer complètement.



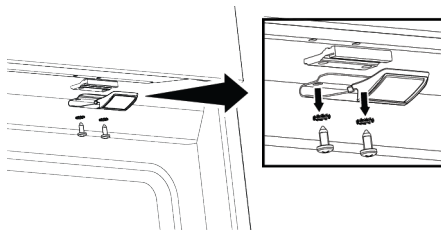
### Verrouillage de sécurité pour enfants

Ce produit est équipé d'un dispositif de sécurité enfant sur la porte du four. Pour ouvrir la porte du four, soulevez légèrement la partie en plastique vers le haut et tirez sur la poignée de la porte. Lorsque vous fermez la porte, le dispositif de sécurité enfant se verrouille automatiquement.



### Pour supprimer le verrouillage enfant :

Retirez les deux vis qui maintiennent la sécurité enfant comme indiqué sur la figure. Lorsque vous souhaitez l'utiliser à nouveau, vous pouvez le fixer sous le panneau de commande à l'aide des matériaux de fixation.



## Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

### Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à des valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du

récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.

- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

### Pâtisseries et aliments cuits au four

#### Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

### Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

### Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.

- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

### Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

| Aliment               | Accessoire à utiliser                                                      | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Gâteau sur le plateau | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle   | 3                     | 180              | 30 ... 45                           |
| Gâteau dans le moule  | Moule à gâteau sur la grille métallique **                                 | Convection naturelle   | 2                     | 180              | 30 ... 40                           |
| Petits gâteaux        | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle   | 3                     | 160              | 25 ... 35                           |
| Génoise               | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Convection naturelle   | 2                     | 160              | 30 ... 40                           |
| Biscuit               | Plateau de pâtisseries *                                                   | Convection naturelle   | 3                     | 170              | 25 ... 40                           |
| Pâtisserie            | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle   | 2                     | 200              | 30 ... 45                           |
| Brioche               | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle   | 2                     | 200              | 20 ... 35                           |
| Pain entier           | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle   | 3                     | 200              | 30 ... 45                           |
| Lasagne               | Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **          | Convection naturelle   | 2 ou 3                | 200              | 30 ... 45                           |
| Tarte aux pommes      | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **       | Convection naturelle   | 2                     | 180              | 50 ... 70                           |
| Pizza                 | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle   | 2                     | 250              | 5 ... 15                            |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## Viande, poisson et volaille

### Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.

- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

### Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

| Aliment                      | Accessoire à utiliser                                                | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C)                 | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| Steak (entier) / Rôti (1 kg) | Plateau standard *                                                   | Convection naturelle   | 3                     | 15 mn 250/max, après 180 ... 190 | 60 ... 80                           |
| Jarret d'agneau (1,5-2 kg)   | Plateau standard *                                                   | Convection naturelle   | 3                     | 15 mn 250/max, après 170         | 110 ... 120                         |
| Poulet frit (1,8-2 kg)       | Grille métallique *<br>Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Convection naturelle   | 2                     | 15 mn 250/max, après 190         | 60 ... 80                           |
| Turquie (5,5 kg)             | Plateau standard *                                                   | Convection naturelle   | 1                     | 25 mn 250/max, après 180 ... 190 | 150 ... 210                         |
| Poisson                      | Grille métallique *<br>Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Convection naturelle   | 3                     | 200                              | 20 ... 30                           |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

### Aliments test

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

### Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

| Aliment               | Accessoire à utiliser                                                      | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Sablé (biscuit sucré) | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle   | 3                     | 140              | 20 ... 30                           |
| Petits gâteaux        | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle   | 3                     | 160              | 25 ... 35                           |
| Génoise               | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Convection naturelle   | 2                     | 160              | 30 ... 40                           |
| Tarte aux pommes      | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **       | Convection naturelle   | 2                     | 180              | 50 ... 70                           |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## Entretien et nettoyage

### Consignes de nettoyage générales

#### Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

#### Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyeurs pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyeurs abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

#### Surfaces émaillées

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez vous en servir pour les salissures légères non permanentes. (Voir "Nettoyage facile à la vapeur" [p. 54].)
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.

#### Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

#### Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

### Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

### Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.

- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

## Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

### Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

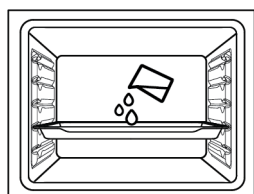
## Nettoyage facile à la vapeur

| Symboles des fonctions                                                             | Description des fonctions    | Température (°C) | Temps mn |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|----------|
|  | Nettoyage facile à la vapeur | 100              | 15       |

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Ajoutez 500 ml d'eau dans le plateau et placez-le sur la 2ème étagère du four.

 N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l'eau.



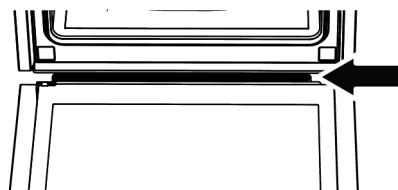
3. Réglez le four sur le mode de fonctionnement "nettoyage vapeur facile" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 15 minutes.

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.

 Dans la fonction de nettoyage facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



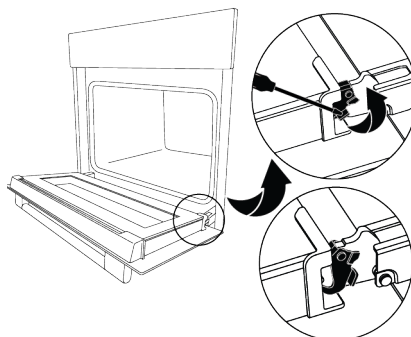
## Nettoyage de la porte du four

Vous pouvez démonter la porte et les vitres de votre four pour les nettoyer. La procédure est expliquée dans les sections suivantes. « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les avec du liquide vaisselle, de l'eau tiède et un chiffon doux ou une éponge, puis séchez-les avec un chiffon sec. Pour éliminer les résidus de calcaire qui pourraient se former sur la vitre du four, essuyez-la avec du vinaigre et rincez-la.

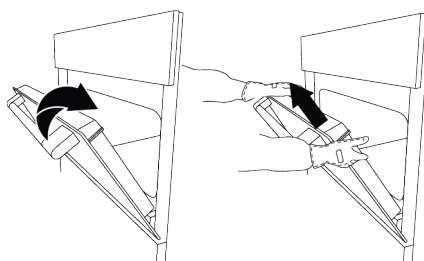
 N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs, de grattoirs métalliques, de laine d'acier ou d'eau de Javel pour nettoyer la porte et la vitre du four.

### Retrait de la porte du four

1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les clips dans la douille de la charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant avec un outil vers le bas comme indiqué sur la figure.



3. Placez la porte du four en position à moitié ouverte.



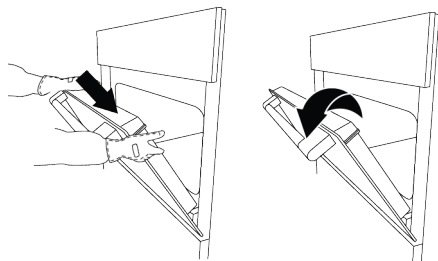
4. Tirez la porte retirée vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche et retirez-la.



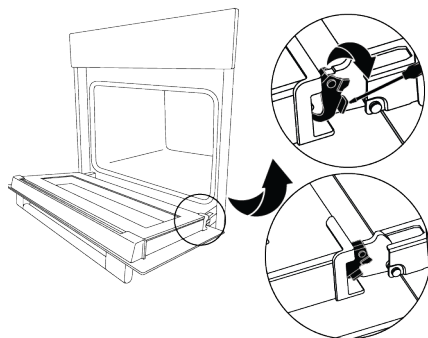
Ne mettez pas vos doigts autour de la charnière qui possède un ressort puissant et peut vous blesser les doigts.

#### Pour rattacher la porte

1. Placez la porte du four en position à moitié ouverte.



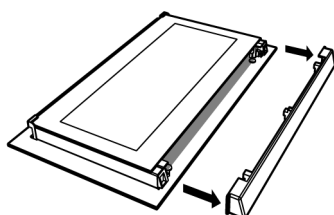
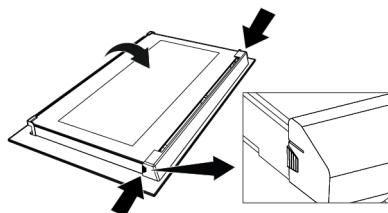
2. Poussez la porte retirée vers le bas pour la placer à partir des charnières droite et gauche et ouvrez complètement la porte du four.
3. Fermez les clips dans la douille de la charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant avec un outil vers le haut comme indiqué sur la figure.



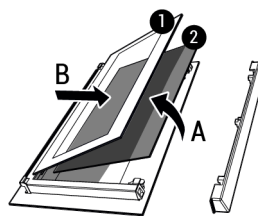
#### Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

La vitre intérieure de la porte avant du produit peut être retirée pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en poussant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



- 1 Verre le plus intérieur 2 Verre intérieur

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du verre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veiller à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

#### Nettoyage de la lampe du four

Si la porte vitrée de la lampe du four dans la zone de cuisson est sale, nettoyez-la avec du liquide vaisselle, de l'eau tiède et un chiffon doux ou une éponge et séchez-la avec un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez remplacer la lampe du four en suivant les sections qui suivent.

#### Remplacement de la lampe du four

##### Avertissements généraux

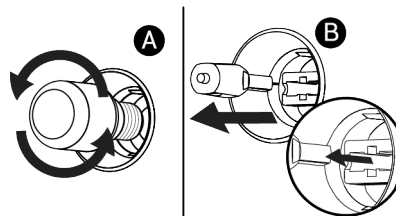
- Pour éviter tout risque de décharge électrique avant de remplacer l'ampoule du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre ou une lampe halogène avec culot G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour four sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Ce produit contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée sur la figure.
- La lampe utilisée dans ce produit ne convient pas à l'éclairage des pièces de la maison. Le but de cette lampe est d'aider l'utilisateur à voir les produits alimentaires.
- Les lampes utilisées dans ce produit doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

#### Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez le produit de l'électricité.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



3. Si l'ampoule de votre four est de type (A) (voir la figure ci-dessous), faites-la pivoter comme indiqué et remplacez-la par une neuve. S'il s'agit d'une ampoule de type (B), retirez-la comme indiqué et remplacez-la par une neuve.



4. Remettre le couvercle en verre.

## Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

### De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Ceci n'est pas une erreur.

### Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

### Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

### L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.

- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

### Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

### Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

| Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur : | Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826. |                   |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Mode                                                           | CONSUMMATION D'ÉNERGIE(WATT)                                                                                                         | PÉRIODE(MINUTES)* |
| Désactivé                                                      | 0,3                                                                                                                                  | -                 |
| Attente                                                        | -                                                                                                                                    | -                 |
| Mode veille avec affichage d'informations ou d'état            | -                                                                                                                                    | -                 |
| Veille en réseau                                               | -                                                                                                                                    | -                 |

\*Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.



## Spécifications techniques

| Spécifications générales                                                  |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur) (mm)         | 595/594/567                           |
| Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur) (mm)        | 590-600 /560 /min.550                 |
| Tension/fréquence                                                         | 2N~ 380-415V; 50 Hz                   |
| Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |

**Spécifications générales**

|                                                       |                |
|-------------------------------------------------------|----------------|
| Consommation totale d'énergie (kW)                    | 2,5            |
| Type de fours                                         | Four classique |
| Classe d'efficacité énergétique                       | A              |
| Volume utile (L)                                      | 74             |
| Masse de l'appareil (M) (Poids net) kg                | 27,5           |
| Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI cavité | 95,3           |

Notions de base : les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme en 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec les fonctions de chauffage bas-haut ou de chauffage assisté par ventilateur (le cas échéant).

La classe d'efficacité énergétique est déterminée conformément à l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur le produit : 1-Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante, 3-Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.

 Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

 Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.

 Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

## Instructions relatives à l'environnement

### Directive sur les déchets

#### Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

#### Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

### Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

### Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.

## Garantie IKEA

### Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale de votre appareil chez IKEA, sauf si l'appareil porte la marque LAGAN, auquel cas la garantie est de deux (2) ans. Le ticket de caisse original est requis comme preuve

d'achat. Si des travaux d'entretien sont effectués sous garantie, cela ne prolongera pas la période de garantie de l'appareil.

### Quels appareils ne sont pas couverts par la garantie IKEA de cinq (5) ans ?

La gamme d'appareils électroménagers LAGAN et tous les appareils électroménagers achetés chez IKEA avant le 1er août 2007.

### Qui exécutera le service ?

Le prestataire de services IKEA fournira le service via ses propres opérations de service ou son réseau de partenaires de service agréés.

### Que couvre cette garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil causés par des vices de construction ou de matériau à compter de la date d'achat chez IKEA. Cette garantie s'applique uniquement à un usage domestique. Les exceptions sont précisées sous le titre « Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ? » Pendant la période de garantie, les frais de réparation, de pièces détachées, de main-d'œuvre et de déplacement sont couverts, à condition que l'appareil soit accessible pour réparation sans frais particuliers. Dans ces conditions, les directives européennes (n° 99/44/CE) et les réglementations locales respectives sont applicables. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

### Que fera IKEA pour corriger le problème ?

Le prestataire de services IKEA désigné examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par la présente garantie. Si le produit est considéré comme couvert, le prestataire de services IKEA ou son partenaire de service agréé par le biais de ses propres opérations de service, à sa seule discrétion, réparera le produit défectueux ou le remplacera par le même produit ou un produit comparable.

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

- Usure normale.
- Dommages intentionnels ou par négligence, dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation, une installation incorrecte ou un raccordement à une mauvaise tension, dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, rouille, corrosion ou dégâts des eaux, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'approvisionnement en eau, dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Pièces consommables, y compris piles et lampes.
- Pièces non fonctionnelles et décoratives qui n'affectent pas l'utilisation normale de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.
- Dommages accidentels causés par des objets ou substances étrangères et nettoyage ou déblocage de filtres, de systèmes de drainage ou de tiroirs à savon.
- Dommages aux pièces suivantes : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et couvercles de lampes, écrans, boutons, boîtiers et parties de boîtiers. Sauf s'il peut être prouvé que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.
- Cas où aucun défaut n'a pu être constaté lors de la visite d'un technicien.
- Réparations non effectuées par nos prestataires de services désignés et/ou un partenaire contractuel de service agréé ou pour lesquelles des pièces non originales ont été utilisées.
- Réparations causées par une installation défectueuse ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un usage professionnel.

- Dommages liés au transport. Si un client transporte le produit à son domicile ou à une autre adresse, IKEA n'est pas responsable des dommages qui pourraient survenir pendant le transport. Cependant, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, les dommages causés au produit pendant cette livraison seront couverts par IKEA.
- Coût de l'installation initiale de l'appareil IKEA. Toutefois, si un prestataire de services agréé IKEA ou son partenaire de service agréé répare ou remplace l'appareil dans le cadre de la présente garantie, le prestataire de services agréé IKEA ou son partenaire de service agréé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, si nécessaire. Ces restrictions ne s'appliquent pas aux travaux irréprochables effectués par un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays de l'UE.

### Comment s'applique la législation nationale

La garantie IKEA vous confère des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales. Cependant, ces conditions ne limitent en aucune façon les droits du consommateur décrits dans la législation locale.

### Zone de validité

Pour les appareils achetés dans un pays de l'UE et transférés dans un autre pays de l'UE, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays.

Une obligation d'effectuer des prestations dans le cadre de la garantie n'existe que si l'appareil est conforme et installé conformément :

- les spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est formulée ;
- les instructions de montage et les informations de sécurité du manuel d'utilisation.

### Le SAV dédié aux appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter le prestataire de service après-vente désigné par IKEA pour :

- faire une demande de service dans le cadre de cette garantie ;
- demander des éclaircissements sur l'installation de l'appareil IKEA dans le meuble de cuisine IKEA dédié ;
- demander des éclaircissements sur les fonctions des appareils IKEA.

Afin de vous fournir la meilleure assistance possible, veuillez lire attentivement les instructions de montage et/ou le manuel d'utilisation avant de nous contacter.

### Comment nous joindre si vous avez besoin de notre service.



Vous trouverez les numéros de téléphone des prestataires de service après-vente désignés par IKEA à la fin de ce manuel.

**i** Afin de vous fournir un service plus rapide, nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques répertoriés dans ce manuel. Utilisez toujours les numéros de téléphone répertoriés dans le manuel d'utilisation de l'appareil spécifique pour lequel vous avez besoin d'aide. N'oubliez pas de fournir le numéro d'article à 8 chiffres et le numéro de série à 22 chiffres figurant sur la plaque signalétique de votre appareil.

**CONSERVEZ LE REÇU DE VENTE !**

Il s'agit de votre preuve d'achat, nécessaire pour que la garantie s'applique. Le ticket de caisse indique également le nom IKEA et le numéro d'article (code à 8 chiffres) de chacun des appareils que vous avez achetés.

**Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?**

Pour toute question complémentaire non liée au service après-vente de vos appareils, veuillez contacter le centre d'appels du magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la documentation de l'appareil avant de nous contacter.

**Informations sur les pièces de rechange**

- Les pièces de rechange suivantes : thermostats, capteurs de température, circuits imprimés et sources lumineuses, seront à la disposition des réparateurs professionnels pendant une période minimale de sept ans, après la mise sur le marché de la dernière unité du modèle.

- Les pièces de rechange suivantes : poignées de porte, charnières de porte, plateaux et paniers seront à la disposition des réparateurs professionnels et des utilisateurs finaux pendant une période minimale de sept ans, et les joints de porte pendant une période minimale de 10 ans, après la mise sur le marché de la dernière unité du modèle.

Les pièces de rechange peuvent être trouvées : [www.ikea.com](http://www.ikea.com)



**INDICE**

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| Istruzioni relative alla sicurezza                             | 62 |
| Presentazione del prodotto                                     | 66 |
| Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto | 66 |
| Primo utilizzo                                                 | 67 |
| Utilizzo del forno                                             | 68 |
| Funzioni operative del forno                                   | 68 |
| Accessori del prodotto                                         | 69 |
| Uso degli accessori del prodotto                               | 69 |
| Informazioni generali sulla cucina                             | 70 |
| Manutenzione e pulizia                                         | 72 |
| Risoluzione dei problemi                                       | 75 |
| Specifiche tecniche                                            | 76 |
| Istruzioni relative all'ambiente                               | 77 |
| Garanzia IKEA                                                  | 77 |

## Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.

### Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato per riscaldare piastre o asciugare asciugamani o vestiti appendendoli sul manico.

## Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali sottosviluppate o prive di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate o addestrate sull'uso sicuro e sui rischi del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non siano sorvegliati da qualcuno.
- Questo prodotto non deve essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (compresi i bambini), a meno che non siano tenute sotto supervisione o ricevano le istruzioni necessarie.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- I prodotti elettrici sono pericolosi per bambini e animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, arrampicarsi o entrare nel prodotto.
- Non mettere oggetti che possano raggiungere i bambini sul prodotto.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Esiste il rischio di lesioni e soffocamento.
- Quando la porta è aperta, non appoggiarvi oggetti pesanti e non permettere ai bambini di sedervi sopra. Potresti causare il ribaltamento del forno o danneggiare i cardini della porta.
- Prima di gettare prodotti usurati e inutili:
  1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
  2. Taglia il cavo di alimentazione e scollegalo con la spina dal prodotto.
  3. Adottare precauzioni per evitare che i bambini entrino nel prodotto.

4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è in modalità inattiva.

### Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da un fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
- Collegare il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non incastrare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia incastrato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono toccare la superficie posteriore del prodotto. In caso contrario potrebbe danneggiarsi.

- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
- Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
- Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
- Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:

- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.
- Evitare di inserire il dispositivo in preseunte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!

- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.

### **Sicurezza in fase di trasporto**

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non posizionare oggetti sull'apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.

### **Installazione in sicurezza**

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, l'installazione del prodotto non deve essere effettuata dietro coperture decorative.

- Nei casi in cui un tubo del gas o un tubo dell'acqua in plastica si trovi dietro l'area di installazione designata per il prodotto, è imperativo garantire che non vi sia contatto tra il prodotto e queste linee di servizio. In caso contrario il tubo flessibile/tubo potrebbe essere schiacciato.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.

### **Utilizzo in sicurezza**

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato. In caso contrario c'è rischio di lesioni e danni ambientali.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- La maniglia del forno non è un asciugatrice. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.

## **Avvertenze sulla temperatura**

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- Tenersi a distanza quando si apre la porta del forno durante o al termine della cottura. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto è caldo. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore durante la manipolazione del prodotto.

## **Uso degli accessori**

- È importante utilizzare in modo appropriato gli accessori forniti con il prodotto. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione **"Uso degli accessori del prodotto"**.
- Chiudere lo sportello del forno dopo aver inserito completamente gli accessori nella camera di cottura, altrimenti potrebbero colpire il vetro della porta e danneggiarlo.

## **Sicurezza nella cottura**

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
- I residui di cibo nell'area di cottura come l'olio possono bruciare. Pulire questi residui prima della cottura.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.

- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
- Quando il forno è in funzione, NON posizionare MAI teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore potrebbe danneggiare il fondo del forno e persino danneggiare il mobile del forno o il pavimento della cucina.

Prestare attenzione alle seguenti precauzioni quando si utilizza carta da forno unta o materiali simili:

- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.).
- Per evitare il rischio di toccare le resistenze del forno e di ostruire il flusso di aria calda, rimuovere eventuali parti di carta da forno in eccesso che pendono da accessori o contenitori. Non utilizzare carta da forno a temperature superiori a quella massima di utilizzo specificata dal produttore. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non posizionarlo sopra gli accessori durante il preriscaldamento.
- Premere sempre con un piatto o oggetto simile per evitare che il materiale voli via a causa della circolazione dell'aria all'interno del forno.
- Coprire solo la superficie necessaria all'interno del vassoio.
- Dopo ogni utilizzo, il vassoio deve essere pulito e l'eventuale carta oleata o materiali simili utilizzati nel vassoio devono essere sostituiti. In caso contrario, i liquidi che gocciolano sul vassoio possono provocare fumo o addirittura innescare fiamme.
- Quando si apre il coperchio del prodotto viene generato un flusso d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con elementi riscaldanti e incendiarsi.
- Quando si utilizza la griglia metallica, è consigliabile posizionare una teglia sul ripiano inferiore. In caso contrario, l'olio alimentare

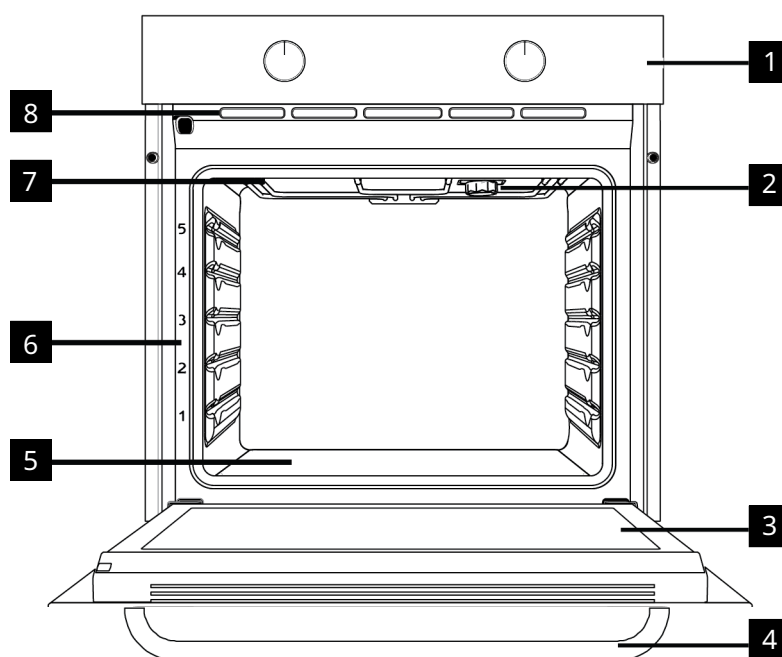
e altri componenti che colano sul fondo del forno possono creare fumo pesante e provocare fiamme.

### **! Manutenzione e pulizia in sicurezza**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!

- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, lana metallica o candeggina per pulire il vetro dello sportello anteriore del forno. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.

## **Presentazione del prodotto**



**1** Pannello di controllo

**3** Sportello

**5** Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)

**7** Riscaldatore superiore

**2** Lampada

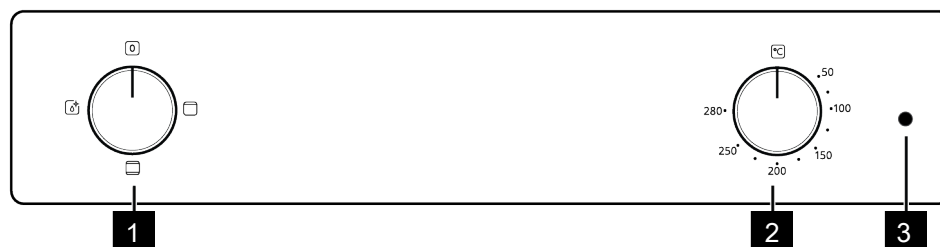
**4** Maniglia

**6** Posizioni del ripiano

**8** Fori di ventilazione

## **Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto**

In questa sezione, puoi trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. Potrebbero esserci differenze nelle immagini e in alcune caratteristiche a seconda del tipo di prodotto.



**1** Manopola selezione funzione

**3** Lampada termostato

**2** Manopola di selezione della temperatura

### **Manopola di selezione delle funzioni**

È possibile selezionare le funzioni operative del forno tramite la manopola di selezione funzioni. Girare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

### **Manopola di selezione della temperatura**

È possibile selezionare la temperatura che si desidera cucinare con la manopola della temperatura. Ruotare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

### Indicatore di temperatura interna del forno

È possibile conoscere la temperatura interna del forno dalla spia della temperatura. La spia del termostato si trova sul pannello di controllo. La spia del termostato si accende

quando il prodotto inizia a funzionare e la spia del termostato si spegne quando raggiunge la temperatura impostata. Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto della temperatura impostata, la spia del termostato si riaccende.

## Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

### Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno". Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

### Prima di utilizzare gli accessori:

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

**AVVISO:** Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

**AVVISO:** Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

## Collegamento elettrico

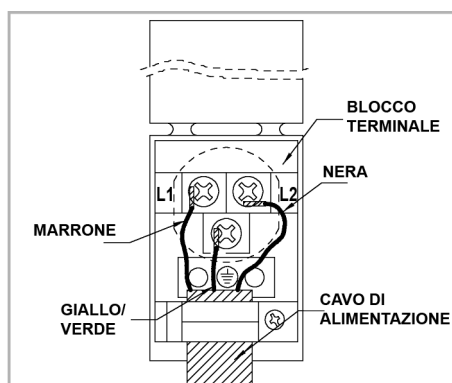
### ⚠ Avvertenze generali

- Prima di iniziare qualsiasi lavoro sull'impianto elettrico, scollegare l'apparecchio dal collegamento elettrico. C'è pericolo di scosse elettriche!
- Collegare il prodotto ad una presa/linea protetta da un interruttore automatico di capacità adeguata, come indicato nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato durante l'utilizzo del prodotto con o senza trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile degli eventuali danni che si potrebbero verificare a causa dell'utilizzo del prodotto senza un'installazione di messa a terra in conformità con le normative locali.
- Il prodotto può essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata, e la garanzia del prodotto inizia solo dopo una corretta installazione. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possono derivare da operazioni effettuate da persone non autorizzate.

- Il cavo elettrico non deve essere schiacciato, piegato, incastrato o toccare parti calde del prodotto. Se il cavo elettrico è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è il rischio di scosse elettriche, cortocircuiti o incendi!
- I dati dell'alimentazione di rete devono corrispondere a quelli indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. La targhetta è visibile sia quando si apre lo sportello o il coperchio inferiore dell'apparecchio viene aperto, sia quando si trova sulla parete posteriore dell'apparecchio, a seconda del tipo di unità.
- Dopo l'installazione, la spina del cavo di alimentazione deve essere a portata di mano (non farla passare sopra al piano cottura). Non usare prolunghe o multi prese per il collegamento elettrico.
- Utilizzare l'uscita/linea prese e la spina appropriate per il forno. Nel caso in cui i limiti di potenza del prodotto siano al di fuori della capacità di trasporto di corrente della spina e della presa di corrente/linea, l'apparecchiatura deve essere collegata attraverso un'installazione elettrica fissa direttamente senza utilizzare la spina e la presa di corrente/linea.
- **Se il prodotto sarà collegato direttamente alla rete elettrica:** se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, è necessario collegare un'unità di sezionamento con almeno 3 mm di distanza dai contatti (fusibili, interruttori di sicurezza di linea, contattori) e tutti i poli di questa unità di sezionamento devono essere adiacenti (non trovarsi sopra) al prodotto, in conformità alle direttive IEE. La mancata osservanza di questa istruzione potrebbe causare problemi operativi e invalidare la garanzia del prodotto.
- Si consiglia una protezione aggiuntiva con un interruttore differenziale.

### Se il prodotto è realizzato senza cavo:

- Al prodotto deve essere collegato un cavo di alimentazione che è definito nella tabella tecnica home, seguendo le istruzioni. Per motivi di sicurezza, il cavo di alimentazione non deve essere più lungo di 2 m.
- Aprire il coperchio della morsettieria con un cacciavite.
- Inserire il cavo di alimentazione attraverso il serracavo sotto il morsetto e fissarlo al corpo principale con la vite integrata sul componente serracavo.
- Collegare i cavi secondo lo schema fornito.



Se il tipo di cavo di alimentazione è a 3 conduttori, per il collegamento bifase:

- Marrone = L1 (Fase)

- Nero = L2 (Fase)

- Filo verde/giallo = (E)  (Messa a terra)

## Utilizzo del forno

### Informazioni generali sull'uso del forno

#### Ventola di raffreddamento

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Evitare di coprire queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi. La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funziona-

### Funzionamento dell'unità di controllo del forno

#### Accensione del forno

Quando si seleziona una funzione operativa che si desidera cuocere con la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno inizia a funzionare.

#### Spegnimento del forno

È possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (up).

#### Selezione della temperatura e della funzione di funzionamento del forno

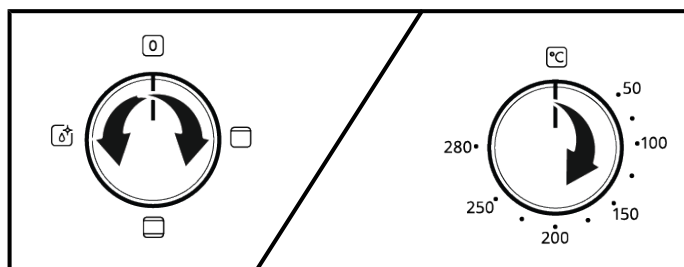
Puoi cucinare effettuando un controllo manuale (a tuo piacimento) selezionando la temperatura e la funzione operativa specifiche del cibo.

- Dopo aver completato i collegamenti dei fili, chiudere il coperchio della morsettiera.
- Collegare il cavo di alimentazione per l'alimentazione elettrica instradandolo in modo che non entri in contatto con il prodotto e si schiacci tra il prodotto e la parete.

mento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

#### Illuminazione del forno

La luce del forno si accende quando il forno inizia a cuocere. La luce rimane accesa durante la cottura.



1. Seleziona la funzione operativa che desideri cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.
  2. Imposta la temperatura che desideri cuocere con la manopola della temperatura.
- ⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e la lampada del termostato si accenderà. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura desiderata, la lampada del termostato si spegne. Il forno non si spegne da solo dopo la cottura. Devi controllare la cottura e spegnerla da solo. Al termine della cottura, spegni il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (up).

## Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative utilizzabili del forno e le temperature massime e minime configurabili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

| Simbolo della funzione | Descrizione della funzione                        | Intervallo di temperatura (°C) | Descrizione e utilizzo                                                                                                                                                                                 |
|------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | Riscaldamento superiore e inferiore               | *                              | Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.                 |
|                        | Riscaldamento superiore                           | *                              | È acceso solo il riscaldamento superiore. È adatta per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte superiore.                                                                                   |
|                        | Riscaldamento inferiore / Pulizia a vapore facile | *                              | È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore. |

\* Il prodotto funziona nell'intervallo di temperatura specificato sulla manopola della temperatura.

## Accessori del prodotto

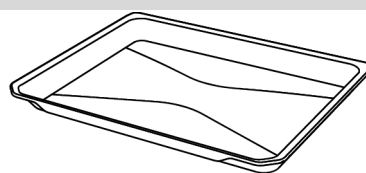
Ci sono vari accessori nel tuo prodotto. In questa sezione sono disponibili la descrizione degli accessori e le descrizioni del corretto utilizzo. A seconda del modello del prodotto, l'accessorio fornito varia. Tutti gli accessori descritti nel manuale dell'utente potrebbero non essere disponibili nel prodotto.



I vassoi all'interno dell'elettrodomestico potrebbero deformarsi a causa del calore. Ciò non ha alcun effetto sulla funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio viene raffreddato.

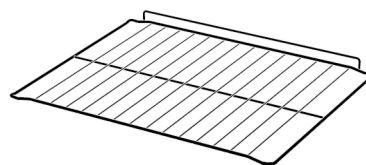
### Vassoio standard

Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



### Griglia

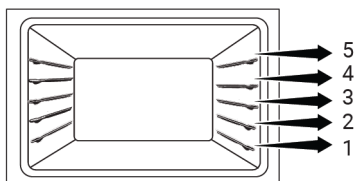
Viene utilizzato per friggere o posizionare il cibo da cuocere, friggere e stufare sullo scaffale desiderato.



## Uso degli accessori del prodotto

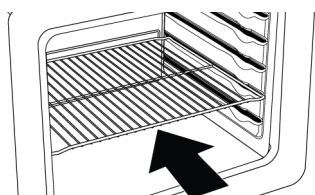
### Scaffali da cucina

Ci sono 5 livelli di posizione dei ripiani nell'area di cottura. Puoi anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul telaio anteriore del forno.



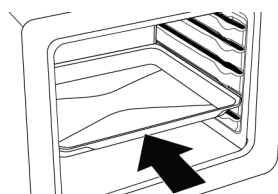
### Posizionamento della griglia metallica sui ripiani di cottura

È fondamentale posizionare correttamente la griglia metallica sui ripiani laterali. La griglia metallica ha una direzione quando la si posiziona sullo scaffale. Quando si posiziona la griglia metallica sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi nella parte anteriore.



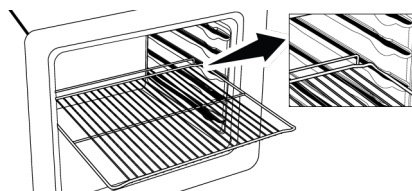
### Posizionamento del vassoio sui ripiani di cottura

È inoltre fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio ha una direzione quando lo si posiziona sullo scaffale. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato predisposto per il fissaggio deve essere rivolto verso la parte anteriore.



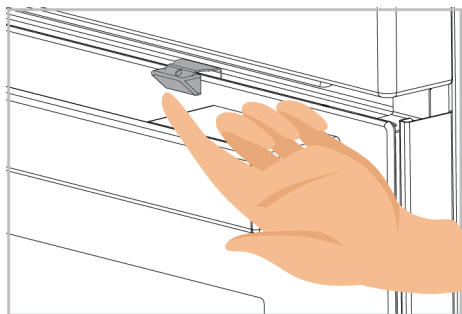
### Funzione di arresto della griglia metallica

È presente una funzione di arresto per evitare che la griglia metallica si ribalti dalla griglia. Con questa funzione, puoi estrarre il cibo in modo facile e sicuro. Mentre si rimuove la griglia metallica, è possibile tirarla in avanti fino a raggiungere il punto di arresto. È necessario superare questo punto per rimuoverlo completamente.



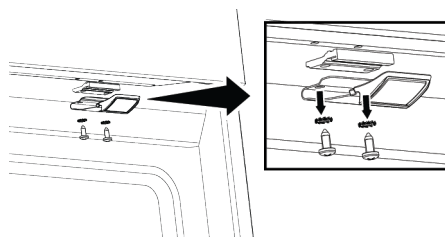
### Serratura di sicurezza per bambini

Questo prodotto è dotato di un sistema di sicurezza per bambini sulla porta del forno. Per aprire la porta del forno, sollevare leggermente la parte in plastica verso l'alto e tirare la maniglia della porta. Quando si chiude la porta, la serratura per bambini si blocca automaticamente.



### Per rimuovere il dispositivo di sicurezza per bambini:

Rimuovere le due viti che fissano la sicurezza per bambini come mostrato nella figura. Quando vuoi riutilizzarlo, puoi fissarlo sotto il pannello di controllo con i materiali di fissaggio.



## Informazioni generali sulla cucina

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

Tale sezione descrive anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

### Avvertenze generiche sulla cottura nel forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.
- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

### Pasticcini e alimenti da forno

#### Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

#### Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se l'interno della torta è ben cotto, ma l'esterno è appiccicoso, usare meno liquido, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

### Suggerimenti per la pasticceria

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.

- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

### Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

| Alimento                    | Accessorio da utilizzare                                               | Funzione operativa                  | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativo) |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Torta sul vassoio           | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 180              | 30 ... 45                               |
| Torta nello stampo          | Stampo per torte sulla griglia **                                      | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 180              | 30 ... 40                               |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 160              | 25 ... 35                               |
| Pan di Spagna               | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia ** | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 160              | 30 ... 40                               |
| Biscotti                    | Vassoio per pasticceria *                                              | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 170              | 25 ... 40                               |
| Pasticceria                 | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 200              | 30 ... 45                               |
| Panino rotondo              | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 200              | 20 ... 35                               |
| Pane integrale              | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 200              | 30 ... 45                               |
| Lasagne                     | Contenitore rettangolare in vetro/metallo sulla griglia **             | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 o 3                 | 200              | 30 ... 45                               |
| Torta di mele               | Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro sulla griglia **   | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 180              | 50 ... 70                               |
| Pizza                       | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 250              | 5 ... 15                                |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

### Carne, pesce e pollame

#### I punti chiave della cottura alla griglia

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura del pollo intero, del tacchino e dei grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto al cottura del filetto in padella.

- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.
- Scaduto il tempo di cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne frita e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

| Alimento                         | Accessorio da utilizzare                               | Funzione operativa                  | Posizione del ripiano | Temperatura (°C)                  | Tempo di cottura (min) (approssimativo.) |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|------------------------------------------|
| Bistecca (intera)/Arrosti (1 kg) | Vassoio standard *                                     | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 15 min. 250/max, dopo 180 ... 190 | 60 ... 80                                |
| Stinco di agnello (1,5-2 kg)     | Vassoio standard *                                     | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 15 min. 250/max, dopo 170         | 110 ... 120                              |
| Pollo fritto (1,8-2 kg)          | Griglia *<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 15 min. 250/max, dopo 190         | 60 ... 80                                |
| Turchia (5,5 kg)                 | Vassoio standard *                                     | Riscaldamento superiore e inferiore | 1                     | 25 min. 250/max, dopo 180 ... 190 | 150 ... 210                              |
| Pesce                            | Griglia *<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 200                               | 20 ... 30                                |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Alimenti di prova

- Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN 60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per i pasti di prova

| Alimento                    | Accessorio da utilizzare                                               | Funzione operativa                  | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativo.) |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------|------------------------------------------|
| Shortbread (biscotto dolce) | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 140              | 20 ... 30                                |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                     | 160              | 25 ... 35                                |
| Pan di Spagna               | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia ** | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 160              | 30 ... 40                                |
| Torta di mele               | Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro sulla griglia **   | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 180              | 50 ... 70                                |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Manutenzione e pulizia

Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.

- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creati durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

#### Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

#### Superfici smaltate

- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.
- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere "Pulizia a vapore facile" ► 73").
- Per le macchie più difficili, si può usare il detergente per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.

#### Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.

- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

#### Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodarsi.

### Accessori per la pulizia

Non mettere gli accessori del prodotto in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale d'uso.

### Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detergenti inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

### Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

### Pulizia a vapore facile

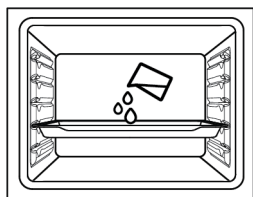
| Simbolo della funzione                                                              | Descrizione della funzione | Temperatura (°C) | Tempo min. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------|------------|
|  | Pulizia a vapore facile    | 100              | 15         |

Questo permette di pulire facilmente lo sporco (che non sia rimasto per troppo tempo) che viene ammorbidito dal vapore all'interno del forno e dalle gocce d'acqua condensate nelle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.

2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio e posizionarlo sul secondo ripiano del forno.

**i** Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.



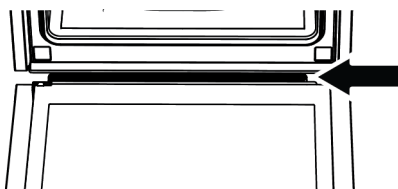
3. Impostare il forno in modalità di pulizia a vapore semplice e farlo funzionare a 100°C per 15 minuti.

Aprire immediatamente lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna bagnata o un panno. Il vapore verrà rilasciato quando si apre lo sportello. Questo può creare un rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.

Per lo sporco più ostinato, pulire il prodotto con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.

**i** Nella funzione di pulizia a vapore semplice, si prevede che l'acqua aggiunta evapori e si condensi all'interno del forno e dello sportello del forno per ammorbidire lo sporco leggero formatosi all'interno. La condensa che si è formata sullo sportello del forno potrebbe causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

Dopo la formazione di condensa all'interno del forno, nel canale della vaschetta sotto il forno potrebbe crearsi un accumulo di acqua e umidità. Dopo l'uso, pulire il canale della vaschetta con un panno umido e poi asciugarlo.



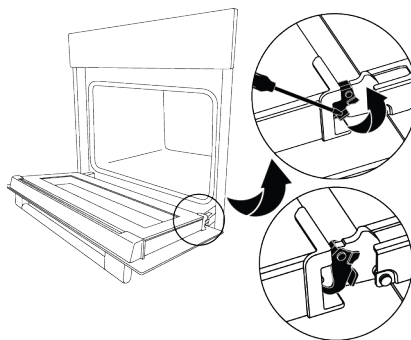
## Pulizia della porta del forno

Puoi rimuovere la porta del forno e i vetri dello sportello per pulirli. Come rimuovere porte e finestre è spiegato nelle sezioni «Rimozione della porta del forno» e «Rimozione dei vetri interni della porta». Dopo aver rimosso i vetri interni della porta, pulirli con un detersivo per lavastoviglie, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarli con un panno asciutto. Per i residui di calcare che possono formarsi sul vetro del forno, pulire il vetro con aceto e risciacquare.

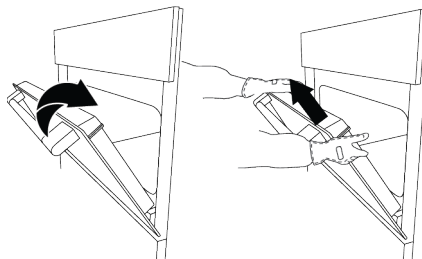
**i** Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, lana metallica o candeggina per pulire la porta del forno e il vetro.

### Rimozione della porta del forno

1. Aprire la porta del forno.
2. Aprire le clip nella presa della cerniera della porta anteriore a destra e a sinistra spingendole con uno strumento verso il basso come mostrato nella figura.



3. Porta la porta del forno in posizione semiaperta.

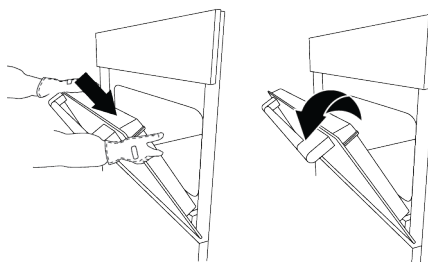


4. Tirare la porta rimossa verso l'alto per sbloccarla dai cardini destro e sinistro e rimuoverla.

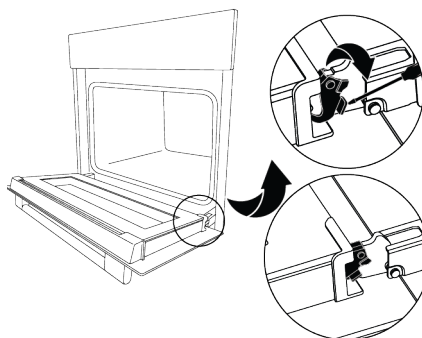
**i** Non avvicinare le dita alla cerniera che ha una forte molla e potrebbe ferire le dita.

### Per ricollegare la porta

1. Porta la porta del forno in posizione semiaperta.



2. Spingere la porta rimossa verso il basso per posizionarla dai cardini destro e sinistro e aprire completamente la porta del forno.
3. Chiudere i fermagli nella presa della cerniera della porta anteriore a destra e a sinistra spingendoli con uno strumento verso l'alto come mostrato nella figura.

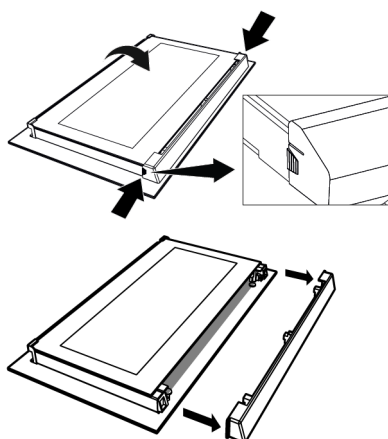


## Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

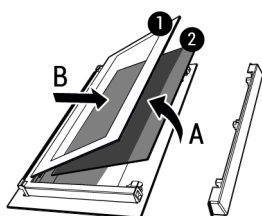
Il vetro interno dello sportello anteriore del prodotto può essere rimosso per la pulizia.

1. Aprire lo sportello del forno.

2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contemporaneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



3. Come mostrato in figura, sollevare delicatamente il vetro più interno (1) verso "A" e poi rimuoverlo tirando verso "B".



1 Vetro più interno      2 Vetro interno

4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).
6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.
7. Spingere il componente in plastica verso l'incastro fino a quando non si sente un "click".

## Pulizia della lampada del forno

Nel caso in cui la porta in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per lavastoviglie, acqua calda e un panno morbido o una spugna e

## Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

### Mentre il forno è in funzione, viene emanato del vapore.

- È normale vedere del vapore fuoriuscire durante il funzionamento. >>> Questo non è un errore.

asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della lampada del forno, è possibile sostituire la lampada del forno seguendo le sezioni seguenti.

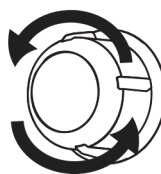
### Sostituzione della lampada del forno

#### Avvertenze generali

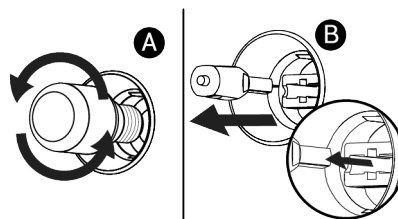
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde possono provocare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, altezza inferiore a 60 mm, diametro inferiore a 30 mm o una lampada alogena con prese G9 con potenza inferiore a 60 W. Le lampade sono adatte a funzionare a temperature superiori a 300 °C. Le lampade da forno sono disponibili presso i servizi autorizzati o i tecnici autorizzati. Questo prodotto contiene una lampada di classe energetica G.
- La posizione della lampada può differire da quella mostrata nella figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta all'illuminazione degli ambienti domestici. Lo scopo di questa lampada è aiutare l'utente a vedere i prodotti alimentari.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

### Se il forno è dotato di una lampada rotonda,

1. Scollegare il prodotto dall'elettricità.
2. Rimuovere il coperchio in vetro ruotandolo in senso antiorario.



3. Se la lampada del forno è di tipo (A) mostrata nella figura seguente, ruotala come mostrato nella figura e sostituiscila con una nuova. Se è di tipo (B), estraila come mostrato nella figura e sostituiscila con una nuova.



4. Rimontare il coperchio in vetro.

### Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

- Il vapore generato durante la cottura si condensa quando entra in contatto con le superfici fredde all'esterno del prodotto e potrebbe formare delle gocce d'acqua. >>> Questo non è un errore.

### Si sentono suoni metallici mentre il prodotto si riscalda e si raffredda.

- Le parti metalliche possono espandersi e produrre suoni se riscaldate. >>> Questo non è un errore.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.

La luce del forno non è accesa.

- La lampada del forno potrebbe essere difettosa. >>> Sostituire la lampada del forno.

- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

Il forno non si scalda.

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

| Informazioni aggizionali per il Manuale Utente:      | Informazioni tecniche sul funzionamento delle Modalità a Basso Potere in conformità al Regolamento UE 2023/826 |                   |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Modalità                                             | CONSUMO ENERGIA (WATT)                                                                                         | PERIODO (MINUTI)* |
| Off                                                  | 0,3                                                                                                            | -                 |
| Standby                                              | -                                                                                                              | -                 |
| Modalità Standby con informazioni o display di stato | -                                                                                                              | -                 |
| Standby in rete                                      | -                                                                                                              | -                 |

\*: Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge la modalità di standby automatico, la modalità di spegnimento o lo standby in rete, espresso in minuti e arrotondato al minuto più vicino.

Specifiche tecniche

| Specifiche generiche                                                      |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità) (mm)       | 595/594/567               |
| Dimensioni di installazione del forno (altezza/larghezza/profondità) (mm) | 590-600 /560 /min.550     |
| Tensione/Frequenza                                                        | 2N~ 380-415V; 50 Hz       |
| Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto             | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2 |
| Consumo energetico totale (kW)                                            | 2,5                       |
| Tipo di forno                                                             | Forno convenzionale       |
| Classe di efficienza energetica                                           | A                         |
| Volume utile (L)                                                          | 74                        |
| Massa dell'apparecchio (M) (Peso netto) kg                                | 27,5                      |
| Indice di efficienza energetica per cavità EEI cavità                     | 95,3                      |

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Questi valori sono determinati sotto carico standard con funzioni di riscaldamento dal basso verso l'alto o di riscaldamento a ventola (se presente).

La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto: 1-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Girarrosto con grill basso , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.

-  Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.
-  Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

 I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

## Istruzioni relative all'ambiente

### Direttiva sui rifiuti

#### Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

#### Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

### Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

### Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongela i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale utente, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Nella cottura prolungata, spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore residuo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si potrà cucinare contemporaneamente mettendo due pentole sulla griglia. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.

## Garanzia IKEA

#### Per quanto tempo è valida la garanzia IKEA?

Questa garanzia è valida per cinque (5) anni dalla data originale di acquisto dell'elettrodomestico presso IKEA, a meno che l'elettrodomestico non sia denominato LAGAN, nel qual caso si applicano due (2) anni di garanzia. La ricevuta di vendita originale è richiesta come prova d'acquisto. Se i lavori di assistenza vengono eseguiti in garanzia, ciò non prolungherà il periodo di garanzia dell'apparecchio.

#### Quali elettrodomestici non sono coperti dalla garanzia IKEA di cinque (5) anni?

La gamma di elettrodomestici denominata LAGAN e tutti gli elettrodomestici acquistati in IKEA prima del 1 agosto 2007.

#### Chi eseguirà il servizio?

Il fornitore di servizi IKEA fornirà il servizio tramite le proprie operazioni di assistenza o la rete di partner di assistenza autorizzati.

#### Cosa copre questa garanzia?

La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da difetti di costruzione o di materiale a partire dalla data di acquisto presso IKEA. Questa garanzia si applica esclusivamente all'uso domestico. Le eccezioni sono specificate alla voce «Cosa non è coperto da questa garanzia?» Entro il periodo di garanzia, saranno coperti i costi per porre rimedio al guasto, ad esempio riparazioni, ricambi, manodopera e viaggi, a condizione che l'apparecchio sia accessibile per la riparazione senza spese speciali. A queste condizioni sono applicabili le linee guida dell'UE (n. 99/44/CE) e le rispettive normative locali. Le parti sostituite diventano proprietà di IKEA.

#### Cosa farà IKEA per risolvere il problema?

Il fornitore di servizi nominato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà, a sua esclusiva discrezione, se è coperto dalla presente garanzia. Se considerato coperto, il fornitore di servizi IKEA o il suo partner di assistenza autorizzato tramite le proprie operazioni di assistenza, provvederà quindi, a sua esclusiva discrezione, a riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo con un prodotto uguale o comparabile.

#### Cosa non è coperto da questa garanzia?

- Normale usura.
- Danni intenzionali o colposi, danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni operative, installazione errata o collegamento a una tensione errata, danni causati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati dall'acqua inclusi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, danni causati da eccessiva calce nella rete idrica, danni causati da condizioni ambientali anomale.
- Parti consumabili, incluse batterie e lampade.
- Parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale utilizzo dell'apparecchio, inclusi eventuali graffi e possibili differenze di colore.
- Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e pulizia o sblocco di filtri, sistemi di drenaggio o cassette del sapone.
- Danni alle seguenti parti: vetro ceramico, accessori, cestelli per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampade e coprilampade, schermi, pomelli, involucri e parti di involucri. A meno che non si possa dimostrare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non è stato riscontrato alcun difetto durante la visita di un tecnico.

- Riparazioni non eseguite dai nostri fornitori di servizi designati e/o da un partner contrattuale di assistenza autorizzato o laddove siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da un'installazione difettosa o non conforme alle specifiche.
- L'uso dell'apparecchio in un ambiente non domestico, ad esempio per uso professionale.
- Danni da trasporto. Se un cliente trasporta il prodotto a casa sua o a un altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. Tuttavia, se IKEA consegna il prodotto all'indirizzo di consegna del cliente, i danni al prodotto che si verificano durante la consegna saranno coperti da IKEA.
- Costo per l'esecuzione dell'installazione iniziale dell'elettrodomestico IKEA. Tuttavia, se un fornitore di servizi designato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato ripara o sostituisce l'elettrodomestico in base ai termini della presente garanzia, il fornitore di servizi designato o il suo partner di assistenza autorizzato reinstallerà l'apparecchio riparato o installerà il ricambio, se necessario. Queste restrizioni non si applicano ai lavori senza difetti eseguiti da uno specialista qualificato utilizzando i nostri ricambi originali per adattare l'apparecchio alle specifiche tecniche di sicurezza di un altro paese dell'UE.

#### **Come si applica la legge nazionale**

La garanzia IKEA ti conferisce diritti legali specifici, che coprono o superano tutti i requisiti legali locali. Tuttavia, queste condizioni non limitano in alcun modo i diritti dei consumatori descritti nella legislazione locale.

#### **Area di validità**

Per gli apparecchi acquistati in un paese dell'UE e portati in un altro paese dell'UE, i servizi saranno forniti nel quadro delle condizioni di garanzia normali nel nuovo paese.

L'obbligo di fornire servizi nell'ambito della garanzia esiste solo se l'apparecchio è conforme ed è installato in conformità con:

- le specifiche tecniche del paese in cui viene presentata la richiesta di garanzia;
- le istruzioni di montaggio e le informazioni sulla sicurezza del manuale d'uso.

#### **L'AFTER SALES dedicato agli elettrodomestici IKEA**

Non esitate a contattare il fornitore di servizi post-vendita nominato da IKEA per:

- effettuare una richiesta di assistenza ai sensi della presente garanzia;
- chiedere chiarimenti sull'installazione dell'elettrodomestico IKEA nei mobili da cucina IKEA dedicati;
- chiedere chiarimenti sulle funzioni degli elettrodomestici IKEA.

Per assicurarci di fornirti la migliore assistenza, leggi attentamente le Istruzioni di Montaggio e/o il Manuale dell'Utente prima di contattarci.

**Come raggiungerci se hai bisogno del nostro servizio.**



Puoi trovare i numeri di telefono dei fornitori di servizi post-vendita nominati da IKEA alla fine di questo manuale.

**i Per fornirti un servizio più rapido, ti consigliamo di utilizzare i numeri di telefono specifici elencati in questo manuale. Utilizza sempre i numeri di telefono elencati nel manuale utente per l'elettrodomestico specifico per il**

**quale hai bisogno di assistenza. Ricordati di fornire il numero dell'articolo a 8 cifre e il numero di serie a 22 cifre riportati sulla targhetta identificativa del tuo elettrodomestico.**

#### **SALVA LA RICEVUTA DI VENDITA!**

È la prova d'acquisto ed è necessaria per l'applicazione della garanzia. La ricevuta di vendita riporta anche il nome IKEA e il numero dell'articolo (codice a 8 cifre) di ciascuno degli elettrodomestici acquistati.

#### **Hai bisogno di ulteriore aiuto?**

Per ulteriori domande non relative all'assistenza post-vendita dei tuoi elettrodomestici, contatta il call center del negozio IKEA più vicino. Ti consigliamo di leggere attentamente la documentazione dell'elettrodomestico prima di contattarci.

#### **Informazioni sulle parti di ricambio**

- I seguenti pezzi di ricambio: termostati, sensori di temperatura, circuiti stampati e sorgenti luminose, saranno disponibili per i riparatori professionisti per un periodo minimo di sette anni, dopo l'immissione sul mercato dell'ultima unità del modello.

- I seguenti pezzi di ricambio: maniglie delle porte, cerniere delle porte, vassoi e cestelli saranno disponibili per riparatori professionisti e utenti finali per un periodo minimo di sette anni e le guarnizioni delle porte per un periodo minimo di 10 anni, dopo l'immissione sul mercato dell'ultima unità del modello.

I pezzi di ricambio si possono trovare: [www.ikea.com](http://www.ikea.com)



## BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311  
Tarief/Tarif/Tariff: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif  
Openingstijd: Maandag - Vrijdag 8.00 - 20.00  
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00  
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

## БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер: 0700 100 68  
Тарифа: Локална тарифа  
Работно време: понеделник - петък 8.00 - 20.00

## ČESKÁ REPUBLIKA

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

## DANMARK

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

## DEUTSCHLAND

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

## ΕΛΛΑΔΑ

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

## ESPAÑA

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

## EESTI - LATVIJA - CYPRUS

<http://www.ikea.com>

## FRANCE

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

## HRVATSKA

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

## ÍSLAND

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

## ITALIA

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

## LIETUVIJA

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

## LUXEMBOURG

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

## MAGYARORSZÁG

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

## NORGE

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

## NEDERLAND

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

## ÖSTERREICH

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

## POLSKA

Numer telefonu: 225844203  
Stawka: Koszt połączenia według taryfy operatora  
Godziny otwarcia: Poniedziałek - Piątek 8.00 - 20.00

## PORTUGAL

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

## ROMÂNIA

Număr de telefon: 021 4074532  
Tarif: Tarif local  
Orar: Luni - Vineri 9.00 - 18.00

## РОССИЯ

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

## SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345  
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale  
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00  
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00  
Orario d'apertura: Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

## SLOVENIJA

Telefonska številka: +38618107781  
Ocen: Lokalna tarifa  
Odpiralni čas: Ponedeljek-Sobota 9:00 - 18:00

## SLOVENSKO

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

## SRBIJA

Broj telefona: 011 7 555 444  
stopa: lokalna kurs  
Radno vreme: Ponedeljak - subota 9.00 - 20.00  
nedelja 9.00 - 18.00

## SUOMI

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

## SVERIGE

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

## UNITED KINGDOM - IRELAND

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

