

FR

IT

# EFTERSMAK



Design and Quality  
IKEA of Sweden



## **FRANÇAIS**

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



## **ITALIANO**

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

<b>FRANÇAIS</b>	<b>4</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>33</b>

## Table des matières

Informations de sécurité	4	Fonctions supplémentaires	17
Consignes de sécurité	6	Conseils	18
Installation	8	Entretien et nettoyage	23
Description de l'appareil	9	En cas d'anomalie de fonctionnement	26
Bandeau de commande	10	Caractéristiques techniques	28
Avant la première utilisation	10	Rendement énergétique	28
Utilisation quotidienne	11	En matière de protection de	30
Fonctions de l'horloge	14	l'environnement	
Utilisation des accessoires	16	GARANTIE IKEA	30

Sous réserve de modifications.

### Informations de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

### **Sécurité générale**

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

latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.

## Consignes de sécurité

### Installation

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

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

### Branchement électrique

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

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

## Utilisation

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

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

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.

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

## Entretien et nettoyage

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre pourraient se briser.

- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne retirez pas les manettes de l'appareil.

### Éclairage intérieur

 **AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution !

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

- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

### Maintenance

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

### Mise au rebut

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

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

## Installation

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

### Montage

 Consultez la notice de montage lors de l'installation.

### Installation électrique

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

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

Ce four est fourni sans fiche d'alimentation ni câble d'alimentation.

### Câble

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

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

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

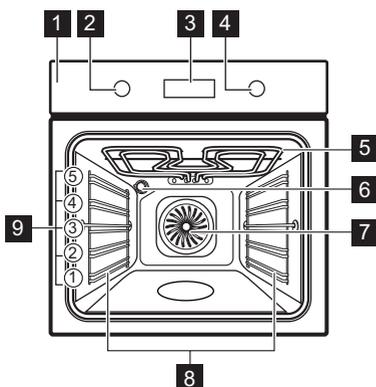
Puissance totale (W)	Section du câble (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3 x 0.75

Puissance totale (W)	Section du câble (mm <sup>2</sup> )
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

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

## Description de l'appareil

### Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Ventilateur
- 8** Support de grille amovible
- 9** Position des grilles

### Accessoires

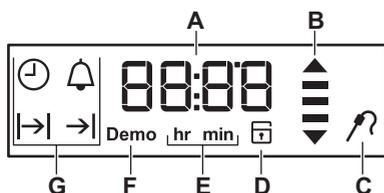
- **Grille métallique** x 1  
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson** x 1  
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Plat à rôtir/gril** x 1  
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

## Bandeau de commande

### Touches

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

### Affichage



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

## Avant la première utilisation

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

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

### Premier nettoyage

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

**i** Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

### Préchauffage

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

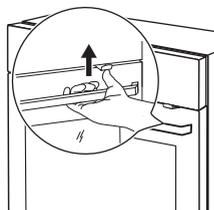
1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction  et réglez la température maximale.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Éteignez le four puis laissez-le refroidir. Les accessoires peuvent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

### Utilisation du verrouillage mécanique de la porte

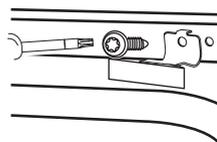
La sécurité enfants est installée sur le four. Elle se trouve juste en dessous du bandeau de commande sur le côté droit.

Pour ouvrir la porte du four avec la sécurité enfants :

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



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



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

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

## Utilisation quotidienne

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

### Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

## Modes de cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Cuisson à air pulsé	Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle (voûte et sole).
 Convection naturelle (voûte et sole)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Gril Fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Gril avec ventilateur	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson de pain et de pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.

Mode de cuisson	Utilisation
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.
 Voûte	Pour faire dorer du pain, des gâteaux et des petites pâtisseries. Pour terminer la cuisson des plats.

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

Mode de cuisson	Utilisation
 <p>Eclairage Four</p>	<p>Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée. Peut être utilisé avec la chaleur résiduelle pendant la phase de cuisson finale pour économiser de l'énergie.</p>

### Réglage d'un mode de cuisson

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

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

3. Pour éteindre le four, tournez les manettes sur la position arrêt. Tournez la manette pour changer la température en cours de cuisson. Tournez la manette des modes de cuisson pour changer le mode de cuisson en cours de cuisson et appuyez sur **START** pour confirmer.

### Indicateur de chauffe

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

## Fonctions de l'horloge

Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 HEURE	Pour indiquer ou changer l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est éteint.
 DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 FIN	Pour régler l'heure d'arrêt du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 DÉPART DIFFÉRÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
 MINUTEUR	Utilisez-le pour régler un compte à rebours. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint.

Fonction de l'horloge	Utilisation
<b>00:00</b> MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT	Si vous ne réglez pas d'autre fonction de l'horloge, le MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT surveille automatiquement la durée de fonctionnement du four. Il se met en marche dès que le four commence à chauffer. Le minuteur de durée de fonctionnement ne peut pas être utilisé avec les fonctions : DURÉE, FIN .

## Réglage et modification de l'heure

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

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

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

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

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

### Réglage de la fonction DURÉE

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

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

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

### Réglage de la fonction FIN

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

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

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

### Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

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

 clignote sur l'affichage.

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

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

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

5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette sur la position Arrêt. Vous pouvez modifier le mode de cuisson et la température après avoir réglé la fonction DÉPART DIFFÉRÉ.

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

### Réglage du MINUTEUR

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

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de commande pour régler les secondes, puis les minutes.

- Appuyez une nouvelle fois sur  pour régler les minutes
  - Appuyez encore deux fois sur  pour régler les heures
3. Appuyez sur  pour confirmer.
  4. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.  
Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
  5. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant

2 minutes. "« 00:00 » et  clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

### MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

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

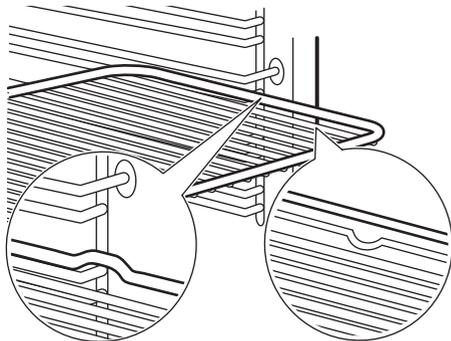
## Utilisation des accessoires

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

### Installation des accessoires

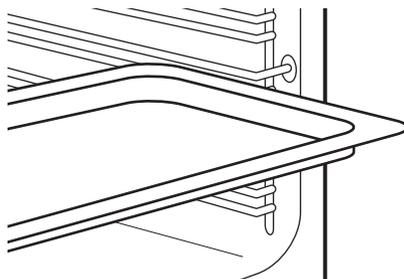
Grille métallique :

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



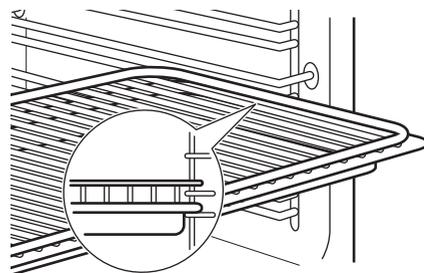
Plateau de cuisson / Plat à rôtir :

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



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

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



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

## Fonctions supplémentaires

### Utilisation de la Sécurité enfants

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

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

Le signal sonore se déclenche. SAFE s'affiche.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

### Voyant de chaleur résiduelle

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

### Arrêt automatique

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

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

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

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

### Ventilateur de refroidissement

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

### Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en

fonctionnement lorsque la température baisse.

## Conseils

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

### Conseils de cuisson

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

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

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

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

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

### Cuisson de gâteaux

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

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

### Cuisson de viande et de poisson

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

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

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

### Temps de cuisson

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

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

### Chaleur tournante Éco



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

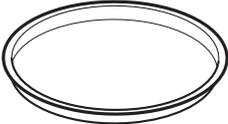
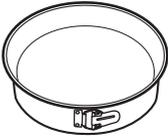
Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Petits pains (12 morceaux)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pièces	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier (0,2 kg)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filets de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, 20 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35

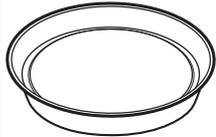
Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Muffins, 12 gâteaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petits fours, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits sablés, 20 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 gâteaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

### Chaleur tournante Éco - accessoires recommandés

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

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

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

Accessoires	Taille	Image
Moule à tarte, sombre, non réfléchissant	Diamètre de 28 cm	

### Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Petit gâteau	Convection naturelle (voûte et sole)	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Petit gâteau	Cuisson à air pulsé	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Petit gâteau	Cuisson à air pulsé	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Tourte aux pommes	Convection naturelle (voûte et sole)	Grille métallique	2	180	70 - 90	Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.
Tourte aux pommes	Cuisson à air pulsé	Grille métallique	2	160	70 - 90	Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Génoise sans graisse	Convection naturelle (voûte et sole)	Grille métallique	2	170	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise sans graisse	Cuisson à air pulsé	Grille métallique	2	160	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise sans graisse	Cuisson à air pulsé	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Placés en diagonale. Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Biscuits sablés	Cuisson à air pulsé	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuits sablés	Cuisson à air pulsé	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuits sablés	Convection naturelle (voûte et sole)	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts 4 - 6 pièces	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.

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

### Tableaux de cuisson

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

Internet [www.ikea.fr](http://www.ikea.fr). Pour trouver le bon Livre de recettes, vérifiez la référence du produit sur la plaque signalétique apposée sur le cadre avant de la cavité du four.

## Entretien et nettoyage

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

### Remarques concernant l'entretien

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

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

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

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

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

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

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

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

### Fours en acier inoxydable ou en aluminium

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

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

### Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas le four si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Faites appel à un service après-vente agréé.

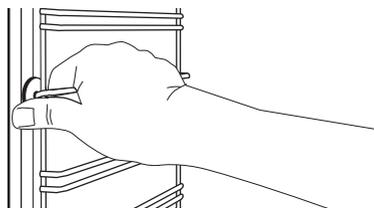
Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

### Retrait des supports de grille

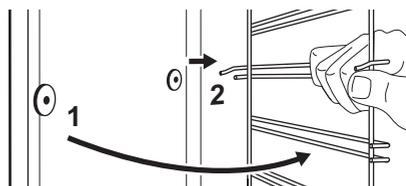
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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

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



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



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

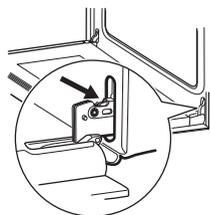
### Retrait et installation de la porte

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

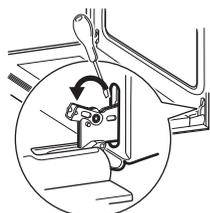
**i** Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir préalablement retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

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

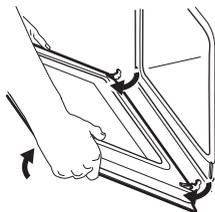
1. Ouvrez la porte entièrement et maintenez les deux charnières.



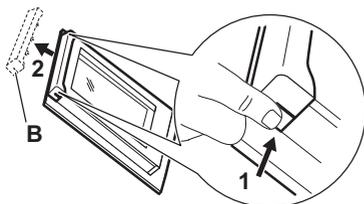
2. Soulevez et tournez entièrement les leviers des deux charnières.



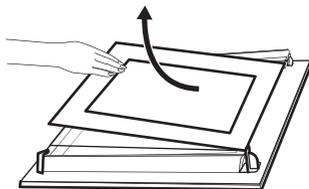
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



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



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



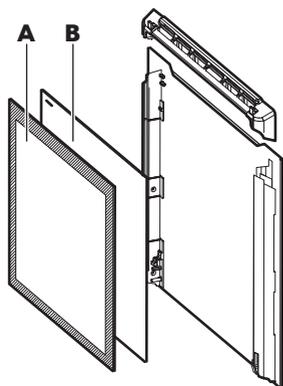
8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

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

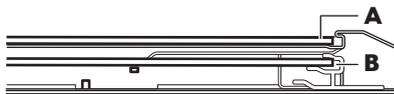
Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

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

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



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



### Remplacement de l'éclairage

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

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

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

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

## En cas d'anomalie de fonctionnement

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

### En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.</li> <li>Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez un service après-vente agréé.</li> </ul>
L'éclairage est éteint.	La fonction Chaleur tournante Éco est activée.	Comportement normal de la fonction Chaleur tournante Éco. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Modes de cuisson ».

### Données de maintenance

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

**Nous vous recommandons de noter ces informations ici :**

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

## Caractéristiques techniques

### Caractéristiques techniques

Dimensions (internes)	Largeur Hauteur Profondeur	480 mm 361 mm 416 mm
Surface du plateau de cuisson	1438 cm <sup>2</sup>	
Résistance supérieure	2300 W	
Résistance inférieure	1000 W	
Gril	2300 W	
Circuit	2400 W	
Puissance totale	2490 W	
Tension	400 V	
Fréquence	50 Hz	
Nombre de fonctions	9	

## Rendement énergétique

### Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	EFTERSMAK 804.118.80
Index d'efficacité énergétique	81.2
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.93 kWh/cycle

Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	32.3 kg

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

### Économie d'énergie



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

### Conseils généraux

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

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

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

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

### Maintien des aliments au chaud

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

### Cuisson avec l'éclairage éteint

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

### Chaleur tournante Éco

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

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

## En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



### Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.

La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

## GARANTIE IKEA

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

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

### Qui se chargera du service après vente ?

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

### Que couvre cette garantie ?

Cette garantie couvre les dommages dus à des composants défectueux ou des défauts de fabrication survenant après la date d'achat chez IKEA. Cette garantie est valable uniquement lorsque l'appareil est utilisé pour un usage domestique. Les

exceptions sont indiquées dans le paragraphe "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?" Pendant la durée de la garantie, les coûts des réparations, des pièces de rechange, de la main-d'œuvre et du déplacement seront pris en charge à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales et que le dommage soit lié à une défectuosité d'un composant ou à un défaut de fabrication couvert par la garantie. Dans ces conditions, la directive européenne (99/44/CE) et les réglementations locales doivent être appliquées. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

### Que fait IKEA en cas de problème ?

Le service après-vente choisi par IKEA examine le produit et décide, à sa seule discrétion, si la défectuosité est couverte par la garantie. Si tel est le cas, le service

après-vente IKEA par le biais de ses propres services ou d'un partenaire autorisé, procède alors, à sa seule discrétion, à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par un produit équivalent.

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

- L'usure normale.
- Les dommages causés délibérément ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation incorrecte ou d'un branchement non conforme de l'appareil, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, l'oxydation, la corrosion ou un dégât des eaux, incluant sans s'y limiter, les dommages causés par une quantité excessive de calcaire au niveau du raccordement à l'eau, les dégâts résultant de conditions environnementales anormales.
- Les consommables tels que les piles et ampoules.
- Les pièces non fonctionnelles et décoratives, qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, de même que les rayures et éventuelles variations de couleur.
- Les dégâts accidentels causés par une substance ou un corps étranger, le nettoyage ou débouchage de filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments de produits de lavage.
- Les dommages constatés sur les éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, manettes et touches carrosserie et éléments de la carrosserie. Sauf s'il est possible de prouver que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.
- Les cas où aucune défectuosité n'a été constatée par le technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par des techniciens de service après-vente désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ni celles où l'on n'a pas utilisé des pièces d'origine.
- Les dommages résultant d'une installation incorrecte ou non respectueuse des spécifications d'installation.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (par exemple pour un usage professionnel).
- Dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.
- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. En revanche, si un fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire autorisé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente ou son partenaire autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, selon le cas.

Cette restriction ne concerne pas les cas où un service après vente qualifié a travaillé sans faire d'erreur et en utilisant les pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux normes de sécurité techniques d'un autre pays de l'Union européenne.

### **Application de la garantie légale**

La garantie IKEA vous donne des droits spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales qui peuvent varier d'un pays à l'autre.

### **Zone de validité**

Pour les appareils achetés dans un pays de l'Union européenne et transportés dans un autre pays de l'Union européenne, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie valables dans ce dernier. L'obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie n'existe que si :

- l'appareil est conforme et installé conformément aux spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est effectuée ;
- l'appareil est conforme et installé conformément aux instructions de montage et consignes de sécurité indiquées dans la notice d'utilisation ;

#### **Service après-vente dédié aux appareils IKEA :**

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

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

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

#### **Comment nous contacter en cas de besoin ?**



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



Pour que nous puissions vous fournir un service rapide et compétent, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués à la fin de cette notice. Vous trouverez tous les numéros de téléphone utiles dans la notice d'utilisation correspondant à votre appareil. Avant de nous appeler, cherchez et conservez à portée de main le numéro de l'article IKEA (code à 8 chiffres) correspondant à l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance.



#### **CONSERVEZ VOTRE TICKET DE CAISSE !**

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

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

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

## Indice

Informazioni di sicurezza	33	Funzioni aggiuntive	46
Istruzioni di sicurezza	35	Consigli e suggerimenti utili	47
Installazione	37	Pulizia e cura	52
Descrizione del prodotto	38	Risoluzione dei problemi	55
Pannello dei comandi	39	Dati tecnici	56
Prima di utilizzare l'elettrodomestico	39	Efficienza energetica	57
Utilizzo quotidiano	40	Considerazioni sull'ambiente	58
Funzioni del timer	43	GARANZIA IKEA	59
Utilizzo degli accessori	45		

Con riserva di modifiche.

## Informazioni di sicurezza

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

## Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

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

- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

### **Avvertenze di sicurezza generali**

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarci che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

- I dispositivi di interruzione della corrente devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.

## Istruzioni di sicurezza

### Installazione

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

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

### Collegamento elettrico

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

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghes.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

## Utilizzo

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

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

## Pulizia e manutenzione

**⚠ AVVERTENZA!** Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.

- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. la porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non rimuovere le manopole dall'apparecchiatura.

### Illuminazione interna

 **AVVERTENZA!** Pericolo di scosse elettriche.

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.
- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

### Assistenza Tecnica

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

### Smaltimento

 **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Rimuovere la porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.
- **Materiale di imballaggio:**  
Il materiale dell'imballaggio è riciclabile. I componenti in plastica sono identificati mediante marchi quali PE, PS ecc. Smaltire il materiale di imballaggio negli appositi contenitori presso le strutture locali per lo smaltimento dei rifiuti.

## Installazione

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

### Montaggio

-  Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

### Installazione dell'impianto elettrico

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

- i** Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo Informazioni per la sicurezza.

La dotazione standard del forno al momento della fornitura non prevede una spina e un cavo di rete.

### Cavo

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

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

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei

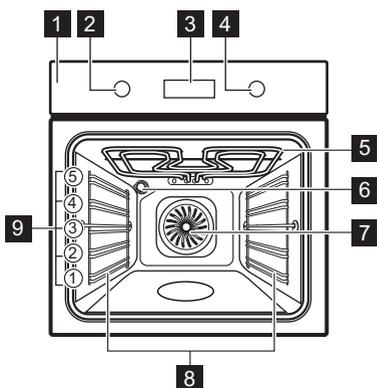
dati. E' anche possibile consultare la tabella:

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

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

## Descrizione del prodotto

### Panoramica



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 3** Display
- 4** Manopola di regolazione
- 5** Elemento riscaldante
- 6** Luce
- 7** Ventola
- 8** Supporto ripiano, smontabile
- 9** Posizioni dei ripiani

### Accessori

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

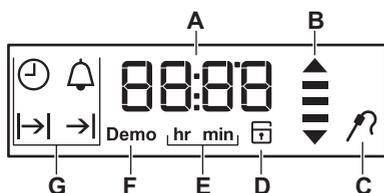
- **Grill- / Leccarda** x 1  
Per cuocere al forno, arrostitire o come recipiente per raccogliere i grassi.

## Pannello dei comandi

### Pulsanti

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

### Display



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

## Prima di utilizzare l'elettrodomestico

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

### Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

-  Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta. Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

### Preriscaldamento

Preriscaldare il forno prima di iniziare a utilizzarlo.

1. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione il forno per un'ora.
3. Impostare la funzione  e impostare la temperatura massima.

4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
5. Spegnere il forno e lasciarlo raffreddare.

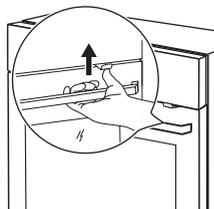
Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo. Accertarsi che il flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

### Utilizzo del dispositivo di sicurezza bambini meccanico

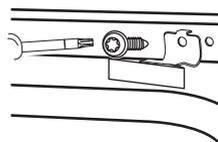
Il forno è dotato di un blocco di sicurezza bambini installato. Si trova sul lato destro del forno, sotto al pannello dei comandi.

Per aprire la porta del forno col blocco bambini:

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



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



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

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

## Utilizzo quotidiano

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

### Manopola incassabile

Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola. La manopola fuoriesce.

### Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
 Posizione di spegnimento	Il forno è spento.

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura a circolazione d'aria forzata	Per cuocere su tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Tradizionale (Rosolatura e Cottura finale).
 Tradizionale (Rosolatura e Cottura finale)	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Grill Rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
 Cottura Finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
 Grill con ventola	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Cottura Pane e Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e un fondo croccante.

Funzione cottura	Applicazione
 Scongela-mento	Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati. Quando si usa questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.
 Rosolatura	Per dorare pane, torte e dolci. Per completare la cottura degli alimenti.

Funzione cottura	Applicazione
 <p data-bbox="98 360 227 411">Cottura ventilata eco</p>	<p data-bbox="247 296 527 1326">Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata eco. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene usato il calore residuo. Sarà possibile ridurre la potenza riscaldante. Per indicazioni generali per risparmio energetico, rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1. Quando si usa questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.</p>

Funzione cottura	Applicazione
 <p data-bbox="596 360 710 379">Luce Forno</p>	<p data-bbox="738 296 1018 464">Per accendere la lampadina senza una funzione di cottura. Può essere utilizzata con il calore residuo nella fase finale di cottura per risparmiare energia.</p>

### Impostazione di una funzione cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura. Premere **START** per confermare.

La spia si accende quando il forno entra in funzione.

3. Per spegnere il forno, ruotare le manopole in posizione off.

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

### Indicatore riscaldamento

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

## Funzioni del timer

Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
 IMPOSTA ORA	Per mostrare o cambiare l'ora del giorno. L'ora può essere modificata solo quando il forno è spento.
 DURATA	Per impostare la durata di funzionamento del forno. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.
 ORARIO FINE	Per impostare quando il forno si spegne. Da utilizzare solo quando la funzione di riscaldamento è impostata.
 PARTENZA RI- TARDATA	Combinazione delle funzioni DURATA e FINE.
 CONTAMINUTI	Permette di impostare il conteggio alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Sarà possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche se il forno è spento.

Funzioni orologio	Applicazione
<b>00:00</b> TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA	Qualora non venga impostata nessun'altra funzione orologio, il TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA monitora in modo automatico la durata di funzionamento del forno. Il conteggio inizia immediatamente quando il forno inizia a riscaldare. Il Timer per il Conto alla rovescia non può essere utilizzato con le funzioni: DURATA, FINE.

### Impostazione e modificadell'ora

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

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

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

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

Sul display compare l'ora aggiornata.

Per modificare l'ora, premere ripetutamente  finché la spia dell'ora del giorno  non lampeggia nel display.

### Impostazione della funzione DURATA

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

Al termine della durata preimpostata, un segnale acustico resta attivo per 2 minuti.  e l'impostazione oraria lampeggiano sul display. Il forno si spegne in modo automatico.

4. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
5. Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.

Questa funzione non è disponibile per alcune funzioni del forno.

### Impostazione della funzione FINE

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

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

4. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
5. Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.

Questa funzione non è disponibile per alcune funzioni del forno.

### Regolazione della funzione TEMPO DI RITARDO

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

Sul display lampeggia .

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

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

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

5. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
6. Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.

Sarà possibile modificare la funzione di riscaldamento e la temperatura dopo aver impostato la funzione TEMPO DI RITARDO.

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

### Regolazione del CONTAMINUTI

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

1. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
2. Ruotare la la manopola di controllo per impostare i secondi e poi i minuti.
  - Premere ancora una volta  per impostare i minuti
  - Premere altre due volte  per impostare le ore
3. Premere  per confermare.
4. Il CONTAMINUTI si avvia in modo automatico dopo 5 secondi.

- Una volta trascorso il 90% del tempo impostato, viene emesso un segnale.
5. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per due minuti. "00:00" e  lampeggiano sul display. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

### TIMER PER IL CONTO ALLA ROVESCIA

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

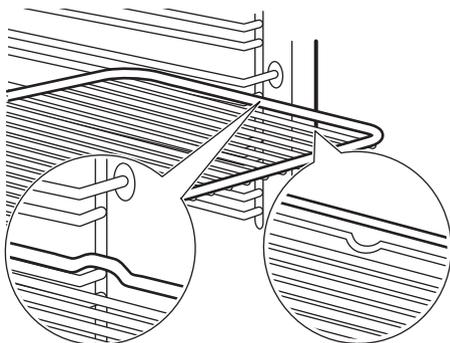
## Utilizzo degli accessori

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

### Inserimento degli accessori

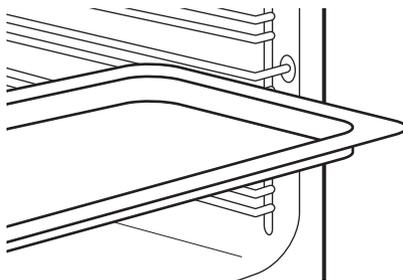
Ripiano a filo:

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



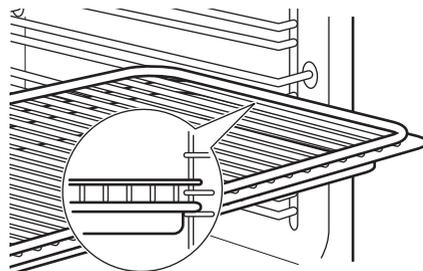
Lamiera dolci/ Leccarda:

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



Ripiano a file e lamiera dolci / leccardainsieme:

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



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

## Funzioni aggiuntive

### Utilizzo della Sicurezza bambini

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

1. Assicurarsi che la manopola delle funzioni del forno sia sulla posizione di spento.
2. Premere e tenere premuto **START** e **OK** contemporaneamente per 2 secondi.

Viene emesso un segnale acustico. **SAFE** viene visualizzato sul display. Per disattivare la Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

### Spia del calore residuo

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

### Spegnimento automatico

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

Température (°C)	Spegnimento (ore)
30 - 115	12.5

Température (°C)	Spegnimento (ore)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	3

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

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

### Ventola di raffreddamento

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

### Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

## Consigli e suggerimenti utili

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

### Consigli di cottura

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

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

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

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

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

### Cottura di dolci

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

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

### Cottura di carni e pesce

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

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

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

### Tempi di cottura

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

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

### Cottura ventilata eco

 Per risultati ottimali attenersi ai suggerimenti elencati nella seguente tabella.

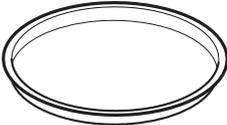
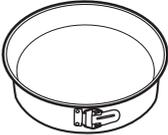
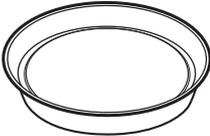
Alimenti	Accessori	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Panini dolci, 12 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	20 - 30

Alimenti	Accessori	Température (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Panini, 9 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	30 - 40
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15
Rotolo dolce	lamiera dolci o leccarda	170	2	25 - 35
Brownie	lamiera dolci o leccarda	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pezzi	pirottini in ceramica su ripiano a filo	200	3	25 - 30
Base pan di Spagna	pirottino base soufflé su ripiano a filo	180	2	15 - 25
Pasticcini per il tea	piatto di cottura su ripiano a filo	170	2	40 - 50
Pesce cotto in bianco, 0.3 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	20 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia pizza su ripiano a filo	180	3	25 - 30
Carne bollita, 0.25 kg	lamiera dolci o leccarda	200	3	35 - 45
Šašlyk, 0.5 kg	lamiera dolci o leccarda	200	3	25 - 30
Cookie, 16 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	20 - 30
Macaron, 20 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	lamiera dolci o leccarda	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 16 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	25 - 30
Biscotti con crosta, 20 pezzi	lamiera dolci o leccarda	150	2	25 - 35
Tortine, 8 pezzi	lamiera dolci o leccarda	170	2	20 - 30

Alimenti	Accessori	Température (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Verdure bollite, 0.4 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia pizza su ripiano a filo	200	3	25 - 30
Verdure, alla mediterranea, 0.7 kg	lamiera dolci o leccarda	180	4	25 - 30

### Cottura ventilata eco - accessori consigliati

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

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

### Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

Alimenti	Funzione	Accessori	Posizione della griglia	Temperature (°C)	Tempo (min.)	Remarques
Torta piccola	Tradizionale (Rosolatura e Cottura finale)	Lamiera dolci	3	170	20 - 30	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Torta piccola	Cottura a circolazione d'aria forzata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Torta piccola	Cottura a circolazione d'aria forzata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35	Sistemare 20 tortine su una lamiera dolci.
Torta di mele	Tradizionale (Rosolatura e Cottura finale)	Ripiano a filo	2	180	70 - 90	Utilizzare 2 stampini (20 cm di diametro), in diagonale.
Torta di mele	Cottura a circolazione d'aria forzata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90	Utilizzare 2 stampini (20 cm di diametro), in diagonale.
Torta con lievito in polvere senza grassi	Tradizionale (Rosolatura e Cottura finale)	Ripiano a filo	2	170	40 - 50	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Preriscaldare il forno per 10 minuti.
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura a circolazione d'aria forzata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diametro). Preriscaldare il forno per 10 minuti.

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

### Tablelle di cottura

Per ulteriori tablelle di cottura rimandiamo al ricettario che potete trovare sul sito web [www.ikea.com](http://www.ikea.com). Per trovare il ricettario

## Pulizia e cura

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

### Note sulla pulizia

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

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

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

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

Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.

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

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

### Forni in acciaio inox o in alluminio

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

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

Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

### Pulizia della guarnizione della porta

Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si trova attorno al telaio della cavità del forno. Non utilizzare il forno se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.

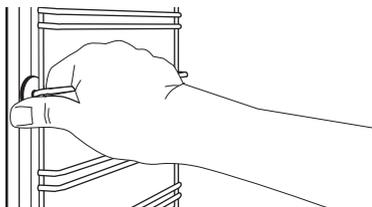
Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

### Rimozione dei supporti ripiano

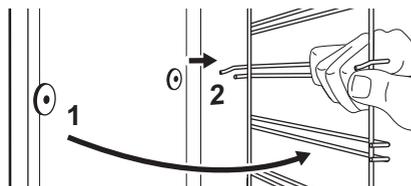
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

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

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



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



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

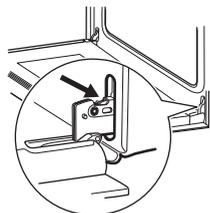
### Rimozione e installazione della porta

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

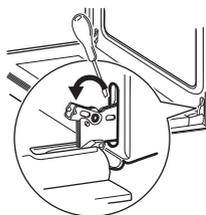
- ⓘ La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli in vetro prima di togliere la porta del forno.

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

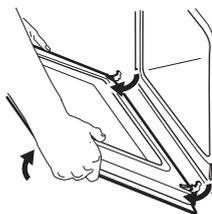
1. Aprire completamente la porta e tenere ferme le due cerniere.



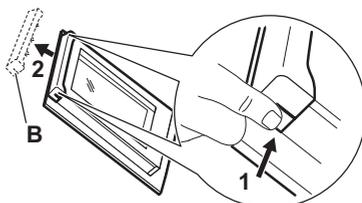
2. Sollevare e ruotare completamente le leve sulle due cerniere.



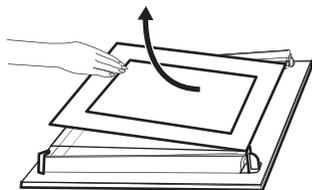
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Quindi sollevare e tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.



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



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



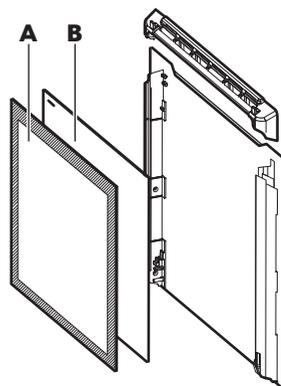
8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Al termine della pulizia, installare i pannelli in vetro, il profilo della porta e la porta del forno, quindi chiudere le leve sulle due cerniere.

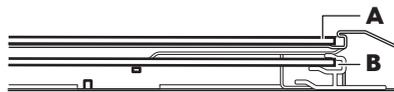
Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (A e B) nell'ordine esatto. Controllare il simbolo / la stampa sul lato del pannello in vetro, ciascuno dei pannelli in vetro è diverso per semplificare le operazioni di smontaggio e montaggio.

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

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



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



### Sostituzione della lampadina

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

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

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

1. Spegnerne il forno.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

3. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
4. Pulire il rivestimento di vetro.
5. Sostituire la lampadina del forno con una da 40 W, 230 V (50 Hz), con resistenza a temperature fino a 350°C (tipo connessione: G9).
6. Montare il rivestimento di vetro.

## Risoluzione dei problemi

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

### Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnerne il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>• Nel caso in cui il display presenti ancora il messaggio di errore, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.</li> </ul>
La lampadina è spenta.	La funzione Cottura ventilata eco è attiva.	Comportamento normale della funzione Cottura ventilata eco. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Funzioni di riscaldamento.

### Dati Assistenza

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

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

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

### Consigliamo di annotarli in questo spazio:

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

## Dati tecnici

### Dati tecnici

Dimensioni (interne)	Larghezza	480 mm
	Altezza	361 mm
	Profondità	416 mm
Area lamiera dolci	1438 cm <sup>2</sup>	

Resistenza superiore	2300 W
Resistenza inferiore	1000 W
Grill	2300 W
Anello	2400 W
Potenza totale	2490 W
Tensione	400 V
Frequenza	50 Hz
Numero di funzioni	9

## Efficienza energetica

### Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

Identificativo modello	EFTERSMAK 804.118.80
Indice di efficienza energetica	81.2
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	32.3 kg

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

### Risparmio energetico



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

**Suggerimenti generali**

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

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia.

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

Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

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

**Cucinare con ventola**

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

**Calore residuo**

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

La ventola e la lampadina continuano a funzionare.

**Tenere in caldo gli alimenti**

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

**Cottura con lampada spenta**

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

**Cottura ventilata eco**

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

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

## Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo .  
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

**Per la Svizzera:**

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.

La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

## GARANZIA IKEA

### Validità della garanzia

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

### Chi fornisce il servizio ai clienti?

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

### Cosa copre la garanzia?

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

### Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

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

### Cosa non copre la garanzia

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

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

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

### **Applicabilità delle leggi nazionali**

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

### **Area di validità**

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

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

### **Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:**

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

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

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

### **Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento**



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

**i** Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, assicurateVi di avere a portata di mano il codice prodotto IKEA (8 cifre) relativo all'elettrodomestico per il quale richiedete assistenza.

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

### **Vi serve altro aiuto?**

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

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétfőzárnap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	15 cent/min., starttarief 4,54 cent en gebruikelijke belkosten	ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnitroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Slovenija		www.ikea.com	



867341564-A-132018



© Inter IKEA Systems B.V. 2018

21552

AA-2048782-1