

# FRAMTID



OV9



Design and Quality  
IKEA of Sweden



|                 |           |
|-----------------|-----------|
| <b>ENGLISH</b>  | <b>4</b>  |
| <b>FRANÇAIS</b> | <b>20</b> |
| <b>DEUTSCH</b>  | <b>38</b> |
| <b>ITALIANO</b> | <b>56</b> |

Contents

|                     |    |                       |    |
|---------------------|----|-----------------------|----|
| Safety information  | 4  | What to do if...      | 14 |
| Product description | 5  | Technical data        | 15 |
| Before first use    | 6  | Installation          | 16 |
| Daily use           | 6  | Electrical connection | 16 |
| Steam cooking       | 10 | Environment concerns  | 17 |
| Cooking tables      | 11 | IKEA GUARANTEE        | 17 |
| Care and cleaning   | 11 |                       |    |

Subject to change without notice

Safety information

**i** For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

Correct use

- Do not leave the appliance unattended during operation.
- The appliance is designed exclusively for domestic use.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) in or near the appliance.
- Watch out when connecting electric appliances to sockets nearby. Do not allow connecting leads to come into contact with or to catch beneath the hot oven door.
- Do not keep moist dishes and food in the oven after finishing the cooking as the moist can damage the enamel or get into the units.
- Do not do repairs yourself to prevent injury and damage to the appliance. Always contact your local Service Centre.
- Do not use harsh abrasive or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**i Note on enamel coating**  
Changes in the colour of the oven enamel coating as a result of use do not affect the appliance suitability for normal and correct use. They therefore do not constitute a defect in the sense of the warranty law.

Child safety

- Only adults can use this appliance. Children must get supervision to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation.
- Keep children away from the appliance when the door is open.

General safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Risk of burns! The interior of the oven becomes hot during use.
- Always stand back from the appliance when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.

Installation

- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.



- Only an authorised service engineer can repair this appliance. Use only original spare parts.
- Built-in appliances can only be used after they are built-in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- Do not change the specifications or modify this product. Risk of injury and damage to the appliance.

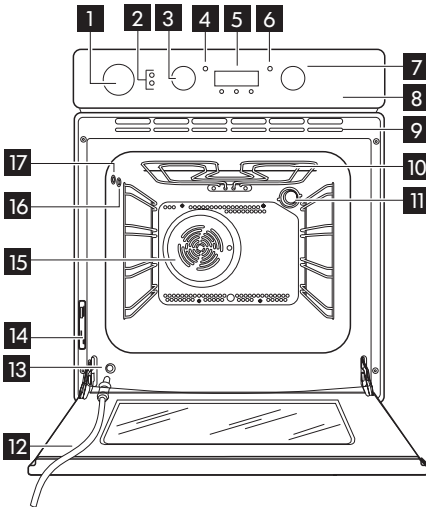
**Warning!** Carefully obey the instructions for electrical connections.

### Information on acrylamides

**Important!** According to the latest scientific knowledge, intensive browning of food, especially in products containing starch, can constitute a health risk due to acrylamides. Therefore, we recommend cooking at the lowest possible temperatures and not browning foods too much.

## Product description

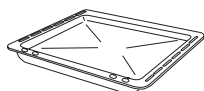
### General overview



- 1 Water tank
- 2 Water tank indicators
- 3 Temperature control knob
- 4 Temperature indicator
- 5 Electronic timer
- 6 Power indicator
- 7 Control knob for the oven function
- 8 Control panel
- 9 Air vents for cooling fan
- 10 Grill
- 11 Oven lamp
- 12 Water outlet hose
- 13 Water outlet valve
- 14 Rating plate
- 15 Fan
- 16 Steam inlet opening
- 17 Meat probe socket

## Oven accessories

Dripping pan



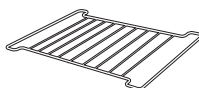
1x

Baking tray



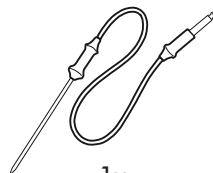
1x

Grid



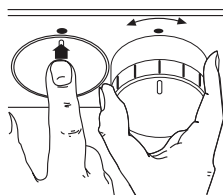
1x

Meat probe



1x

## Push-pull control knobs



The oven is provided with push-pull control knobs. You can sink the push-pull control knobs inside the control panel when the oven is off.

Turn the push-pull control knobs clockwise to set the temperature and the oven function.

## Before first use

**i** Remove all packaging, both inside and outside the oven, before using the appliance. Do not remove the rating plate.

When you connect the appliance to the electrical supply or in case of a power cut, the Time function indicator flashes automatically.

To set the current time use "+" or "-" button. After approx. 5 seconds the flashing stops and the clock displays the time of the day set.

If the time of the day is not set the appliance does not work.

### Initial cleaning

Clean the appliance before first use. Clean the accessories and the oven interior with a soft cloth with warm water and soap.

After that preheat the oven up without food.

### Preheating

Turn the oven function control knob to  and run the oven for 45 minutes at maximum temperature, to burn off any residue from the cavity surface. Accessories can become hotter than in normal use. During this period an odour can be emitted. This is normal. Make sure the room is well ventilated.

## Daily use

### Switching the appliance on

Set the oven function and the temperature.

### Setting the oven function

Turn the control knob for oven functions (refer to "Product description").

**Setting the temperature**

Turn the temperature control knob (refer to "Product description"). You can set the temperature between 50 °C and 250 °C.

**Switching the appliance off**

Turn the temperature and oven functions control knobs to the off position.

**Oven functions**

| Oven function                                                                       | Application                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | OFF position                                                                                                                                                                                               |
|    | Oven lamp- comes on without any cooking function.                                                                                                                                                          |
|    | Conventional cooking - heats both from the top and bottom element. To bake and roast on one oven level.                                                                                                    |
|    | Top heating element - heats only from the top of the oven. To finish cooked dishes.                                                                                                                        |
|    | Bottom heating element - heats only from the bottom of the oven. To bake cakes with crispy or crusty bases.                                                                                                |
|    | Full grill - the full grill element is on. To grill flat food items in large quantities. To make toasts.                                                                                                   |
|    | Thermal grilling - the grill element and the oven fan operate alternately and circulate hot air around the food. To cook large pieces of meat. Do not use this function in the temperature over the 200°C. |
|    | Fan cooking - to roast or roast and bake the food that requires the same cooking temperature, using more than one shelf, without flavour transfer-ence.                                                    |
|    | Defrost - thaws frozen food. The temperature control knob must be on off position.                                                                                                                         |
|   | Pizza - the bottom element provides direct heat to the base of pizzas, quiches or pies, while the fan ensures air is circulated to cook the pizza toppings or pie fillings.                                |
|  | Steam cooking - to bake, to roast, to warm up frozen or chilled food. Also to prepare fruits, vegetables, fish, potatoes, rice and pasta.                                                                  |

**Power indicator**

The power indicator (refer to "Product description") comes on when the control knob for oven function is set.

**Temperature indicator**

The temperature indicator (refer to "Product description") comes on when the oven heats up. It goes off when the oven reaches the correct temperature. It then cycles on and off to show the temperature adjusts.

**Safety thermostat**

To prevent dangerous overheating (through incorrect use of the appliance or defective components), the oven is fitted with a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops. Should the safety thermostat fail to work, do not attempt to fix it yourself. Please contact After Sales Service.

**"Tank full" indicator** 

The indicator shows that the oven is ready for steam cooking.

**"Tank empty" indicator** 

The indicator shows that the tank is empty and you need to refill the tank.

For more information refer to "Steam cooking".

 The steam cooking indicators comes on only when you set the steam function .

**The cooling fan**

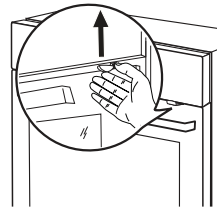
The cooling fan (not visible) keeps the front panel, the knobs and the oven door handle cool. When the oven is on the cooling fan switches on automatically. Warm air blows out through the air vents near the oven door handle. To keep the controls cool, the cooling fan can still run after the oven is off.

**Mechanical child lock**

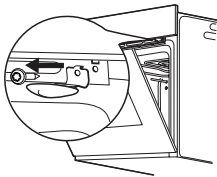
The appliance is delivered with fixed and activated child lock. It is situated just below the oven control panel on the right side.

**Clock functions**

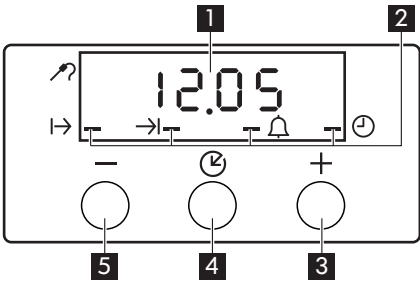
| Symbol                                                                              | Function                                     | Description                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|    | Cooking duration                             | To set how long the oven is to be in use                           |
|   | End of cooking                               | To set when the oven is to switch off                              |
|  | Cooking duration and End of cooking combined | To set delayed start of the appliance                              |
|  | Minute minder                                | To set a countdown. A signal sounds when the time elapses          |
|  | Clock                                        | To set the time of the day                                         |
|  | Meat probe                                   | Measures the core temperature while roasting larger pieces of meat |



To open the oven door with the child lock inserted, pull the child lock handle up as shown in the picture.  
Close the oven door without pulling the child lock.



To remove the child lock open the oven door and unscrew it using the torx key included in the oven fitting bag.



- 1** Time and meatprobe temperature display
- 2** Function indicators
- 3** Button " + "
- 4** Selector button
- 5** Button " - "

**Setting the clock functions**

- Push selector button again and again until the desired function indicator flashes.
- To set or modify the time use " + " / " - " in the next 5 seconds. After that the set time begins to run.

**Cancelling the clock function**

Push selector button again and again until the function indicator shows the right function and push " - " button. After few seconds the clock function goes out.

**Meat probe**

Meat probe measures the core temperature of the meat. When the meat reaches set temperature the oven switches off automatically.

It is kindly suggested to use only the recommended meat probe for this appliance.

**Warning!** The meat probe is hot! Risk of burns! Be careful when you remove the tip and plug of the meat probe.

1. Insert the meat probe plug into the socket in the side wall of the oven.
2. Insert the meat probe point in the middle of the meat, as far as it goes.
3. Push selector button again and again until Meat probe indicator flashes.

4. Use " + " / " - " buttons to set the desired core temperature. You can set the temperature from 30 °C to 99 °C. Refer to suggested values in the table.
5. Use control knobs to set the desired oven cooking function and temperature.
6. When the meat reaches set core temperature, the oven switches off automatically.
7. Remove the meat probe.

| Suggested core temperatures |           |
|-----------------------------|-----------|
| 50 °C                       | Rare      |
| 60 °C                       | Medium    |
| 70 °C                       | Well done |

In case the level of cooking is not satisfactory do above steps once again and set higher core temperature.

**Switching off the display**

You can save energy by switching off the clock display.

1. Push " + " and " - " buttons at the same time and hold for 5 seconds. The display switches off.
2. To switch on the display push any button.

## Steam cooking

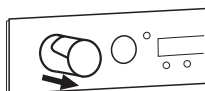
Fill the water tank before every steam cooking. The maximum capacity of the tank is 0,8 l. It is enough for about 40-45 minutes cooking. For information about recommended type of water refer to "Types of water " in "Care and cleaning" chapter.

 If you pour too much water into the tank, a safety outlet pours it back into the bottom of the oven. Dry the water with a sponge or cloth.

 Steam appears when the oven reaches set temperature.

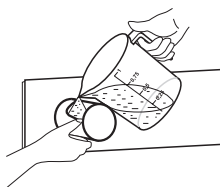
 **Warning!** Be careful when you open the oven door as the steam immediately pours out.

1



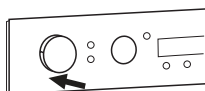
Pull the water tank upwards as far as it goes.

2



Fill the water tank with water until Tank Full indicator comes on.

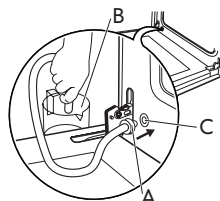
3



Press the water tank back to its original position.

1. Prepare the food in pots suitable for oven use and position them on the grid at the 2nd level from the bottom.
2. Turn the control knob for the oven function to .
3. Set the temperature between 130 and 230 °C. Steam cooking does not give good results in temperatures above 230° C.
4. Empty the water tank after each steam cooking (refer to "Emptying the water tank")

### Emptying the water tank



Open the door and put the end of the water outlet hose (A) into the water outlet valve (C). Water outlet valve is in the bottom left corner of the door frame. Put the other end of the water outlet hose (B) into an empty container. When all the water is drained out, remove the water outlet hose from the water outlet valve.

## Cooking tables

| Weight (kg) | Food                                                    | Oven Function | Level | Oven temperature (°C) | Cooking Time (min) |
|-------------|---------------------------------------------------------|---------------|-------|-----------------------|--------------------|
| 1           | Pork / lamb                                             |               | 2     | 180                   | 100-110            |
| 1           | Veal / Beef                                             |               | 2     | 190                   | 70-100             |
| 1,2         | Chicken/Rabbit <sup>1)</sup>                            |               | 2     | 200                   | 70-80              |
| 1,5         | Duck                                                    |               | 1     | 160                   | 120-150            |
| 3           | Goose                                                   |               | 1     | 160                   | 150-200            |
| 4           | Turkey                                                  |               | 1     | 180                   | 210-240            |
| 1           | Fish <sup>1)</sup>                                      |               | 2     | 190                   | 30-40              |
| 1           | Stuffed Pepperoni Tomatos/Roasted Potatos <sup>1)</sup> |               | 2     | 175                   | 50-70              |
|             | Vegetables                                              |               | 2     | 175                   | 25-35              |
|             | Instant cakes                                           |               | 2     | 160                   | 45-55              |
| 1           | Pies <sup>1)</sup>                                      |               | 2     | 160                   | 80-100             |
|             | Biscuits                                                |               | 3     | 140                   | 25-35              |
| 2           | Lasagne                                                 |               | 2     | 180                   | 45-60              |
| 1           | White Bread <sup>1)</sup>                               |               | 2     | 190                   | 50-60              |
| 1           | Pizza                                                   |               | 1     | 190                   | 25-35              |

1) According to the cooking time reported in the table, it is necessary to refill the tank after approximately 40-45 min of cooking. When the water tank is empty the "Tank empty" indicator (refer to "Product description") comes on .

**⚠ Warning!** Do not line the oven with aluminium foil and do not place a roasting pan or baking tray on the floor. Build-up heat can damage the oven enamel.

when opening the drop down oven door. Do not allow it to fall open - support the door using the door handle, until it is fully open.

**⚠ Warning!** Always cook with the oven door closed, even while grilling. Be careful

## Care and cleaning

**⚠ Warning!** Switch the appliance off and let it cool down before you clean it.

**⚠ Warning!** For safety reasons, do not clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.

**⚠ Warning!** Keep the appliance clean at all times. A build-up of fats or other foodstuffs can cause a fire, especially in the dripping pan.

### Outside of the appliance

- Clean the front of the appliance with a soft cloth and warm water with soap.
- For metal fronts, use normal cleaning agents.
- Do not use scouring agents and abrasive sponges.

### Oven interior

- Turn the oven lamp on before cleaning.
- Clean the oven with a soft cloth with warm water and soap and leave it to dry .

### Accessories

Clean all slide-in units with a soft cloth with warm water and soap (shelf, baking tray, shelf support rails etc.) after each use and dry well. Soak briefly to make them easier to clean.

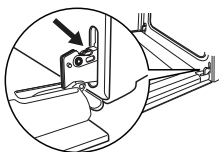
### Cleaning the oven door

The oven door has two panels of glass installed one behind the other. To make the cleaning easier remove the oven door and the internal panel of glass.

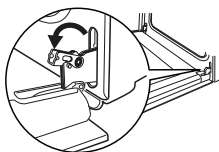
**⚠ Warning!** The oven door can close if you try to remove the internal panel of glass when the door is still assembled.

### Removing the oven door and the glass panel

1

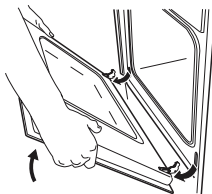


2

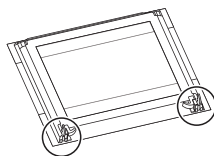


Open the door fully and hold the two door hinges . Lift and turn the levers on the two hinges.

3



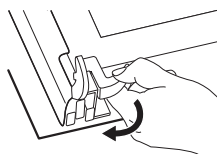
4



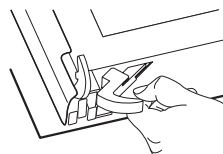
Close the oven door to the first opening position (approx. 45°). Then pull forward and remove it from its seat.

Place the door on a stable surface protected by a soft cloth.

5

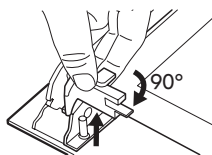


6

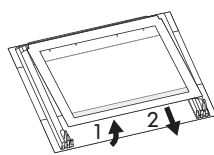


Release the locking system to remove the internal panel of glass.

7



8



Turn 2 fasteners by 90° and remove them from their seats.

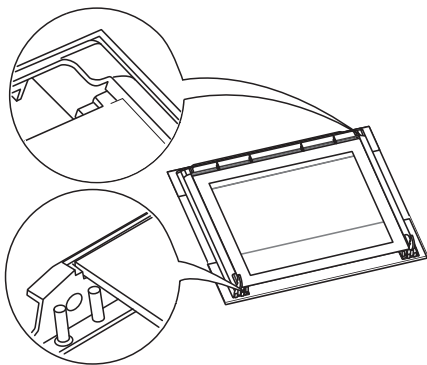
Carefully lift and remove the panel of glass.

Clean the glass panel with water and soap. Dry it carefully.



**Inserting the door and the glass panel**

When the cleaning procedure is completed, insert the glass panel and the oven door. To do so, follow the steps in reverse. The inner glass panel must be assembled keeping the decorative frame (screen-printing) turned towards outside of the oven. To double check you did the above operation in a proper way simply pass your fingers on the inner glass surface. If the panel of glass is assembled correctly you should not feel any roughness. Insert the internal panel of glass into the right seats as shown below.



**Cleaning the water tank**

It is normal that lime deposits can form in your oven after about 6 months of operation. To prevent this, clean the parts of the oven that generate the steam. Empty the tank after each steam cooking.

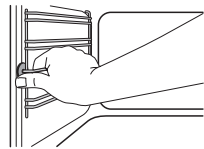
1. Fill in the water tank with 0,8 l of water and two teaspoons of citric acid. Switch off the oven and wait for approximately 60 minutes.
2. Switch on the oven and set the steam function. Set the temperature between 130 and 230 °C. Switch it off after 20-25 minutes and let it cool down.
3. Rinse the water tank few times and clean the remaining lime residue from the inside the oven with a cloth.

| Types of water                    |                                                                                                  |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Soft water with low lime content  | Recommended. It decreases the cleaning cycles (for example, each 100, 150 uses)                  |
| Tap water                         | You can use it if your domestic water supply has purifier or water sweetener                     |
| Hard water with high lime content | It does not have any influence on the appliance performance but it increases the cleaning cycles |

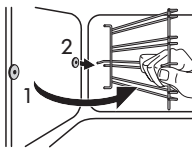
**Side rails**

To clean the side walls of the oven cavity, remove the side rails.

1



2



Pull the rails away from the oven wall at the front. Then unhook the rails at the back.

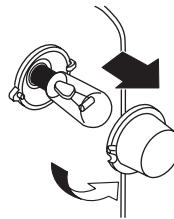
To put the side rails back, follow the instruction in reverse.

**Important!** The rounded ends of the guide bars must point to the front.

**Changing the oven lamp and cleaning the glass cover**

**⚠ Warning!** Before you change the oven lamp (refer to "Product description"),

switch off the appliance and disconnect it from the electrical supply.



1. Turn the glass cover anti - clockwise and remove it. Clean the glass cover.
2. If necessary, replace the old oven lamp with a 15/25 watt, 230V (50Hz), 300 °C heat resistant oven lamp (Connection type: E14).
3. Refit the glass cover.

**What to do if...**

| Problem                                                          | Possible cause                                                                         | Solution                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven does not operate                                        | The required setting have not been set                                                 | check if cooking function and temperature are selected                                                    |
| The oven does not operate                                        | The appliance is not correctly connected or/and the mains supply to the oven is not on | Check if the appliance is correctly connected and the mains supply to the oven is on                      |
| The temperature indicator does not come on                       | The required setting have not been set                                                 | Select the cooking function and temperature                                                               |
| The oven lamp is not working                                     | The oven lamp bulb is faulty                                                           | Replace the oven lamp bulb                                                                                |
| There is water inside the oven                                   | There is too much water in the tank                                                    | Turn the oven off and wipe the water with a cloth or sponge                                               |
| The steam cooking does not work                                  | Lime obstructs the hole                                                                | Check the steam inlet opening. Remove the lime                                                            |
| Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity | Dishes have been left in the oven for too long                                         | Do not leave the dishes standing in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking process ends |

| Problem                                                      | Possible cause                                                     | Solution                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| “12.00” appears on the display and the clock LED is flashing | Interruption of the power supply                                   | Reset the time                                                                              |
| F11 appears on the display                                   | The plug of the meat probe is not firmly in position in the socket | Insert the meat probe plug into the socket in the side wall of the oven as far as it can go |

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the After Sales Service.

 If you operated the appliance wrongly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the After Sales Service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Technical data

|                                                            |                          |                   |
|------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------|
| Dimensions (internal)                                      | Width<br>Height<br>Depth | 395<br>335<br>400 |
| Usable volumes                                             | 53 l                     |                   |
| Area of largest baking sheet (net surface)                 | 1130 cm <sup>2</sup>     |                   |
| Bottom heating element                                     | 1000 W                   |                   |
| Top heating element                                        | 800 W                    |                   |
| Full oven (Top + Bottom)                                   | 1800 W                   |                   |
| Full grill                                                 | 2450 W                   |                   |
| Thermal grill                                              | 1650 W                   |                   |
| Fan cooking                                                | 2025 W                   |                   |
| Pizza                                                      | 2675 W                   |                   |
| Steam function                                             | 2825 W                   |                   |
| Oven lamp                                                  | 25 W                     |                   |
| Hot air fan motor                                          | 25 W                     |                   |
| Cooling fan                                                | 25 W                     |                   |
| Total rating <sup>1)</sup>                                 | 2825 W                   |                   |
| Number of functions                                        | 9                        |                   |
| Energy consumption                                         | 0,78 kWh                 |                   |
| Energy Consumption with a standard load and bottom heating | 0,79 kWh                 |                   |

|                                                         |          |
|---------------------------------------------------------|----------|
| Energy Consumption with a standard load forced air oven | 0,78 kWh |
|---------------------------------------------------------|----------|

1) Information on the electrical connection, voltage and overall power is given on the rating plate (refer to "Product description").

## Installation

**⚠ Caution!** Refer to the assembly instructions for the installation.

**⚠ Warning!** Only a qualified and competent person must do the installation of the appliance. If you do not contact qualified or competent person, the guarantee becomes invalid if there is damage.

- Before you built in the appliance to the kitchen cabinet make sure that the recess dimensions are suitable.
- Make sure that there is anti-shock protection for the installation.
- According to the regulations of force, all parts which ensure the anti-shock protection must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.

- The appliance can be placed with its back and one side close to the higher appliances or walls. The other side must be placed close to the furniture with the same height.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.
- Built-in ovens and built-in cooking surfaces are fitted with special connection systems. For safety reasons, you must only combine appliances from the same manufacturer.

## Electrical connection

**⚠ Warning!** Only a qualified electrician and competent person must do the electrical installation.

- The manufacturer is not responsible if you do not follow these safety precautions.
- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied without a plug and a connection cable.  
The following cable types are suitable for use as mains cables, taking into account the respective rated cross-section required: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.

- Any electrical component must be installed or replaced by the After Sales Service technician or qualified service personnel.

- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is a risk of fire.
- Make sure that the mains plug is accessible after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Connect the appliance to the mains using a device that allows to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse.



This appliance complies with the E.E.C. Directives.

## Environment concerns

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

### Packaging materials

The materials with the symbol  are recyclable. Dispose the packaging in a suitable collection containers to recycle it.

## Before disposal of appliance

 **Warning!** Do these steps to dispose the appliance:

- Pull the mains plug out of the mains socket.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Discard the door catch. This prevents the children to close themselves inside the appliance. Risk of suffocation.

## IKEA GUARANTEE

### How long is the IKEA guarantee valid?

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

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

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

### Who will execute the service?

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

### What does this guarantee cover?

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

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

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

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

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.

- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

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

**How country law applies**

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

**Area of validity**

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

**The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:**

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;

2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
  - the overall IKEA kitchen installation;
  - connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.
3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

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

#### How to reach us if You need our service



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

**Important!** In order to provide You with a quicker service, we recommend that You use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance You need an assistance for. Before calling us, assure that You have to hand the IKEA article number (8 digit code) for the appliance of which you need our assistance.

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

#### Do You need extra help?

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

## Sommaire

|                               |    |                                             |    |
|-------------------------------|----|---------------------------------------------|----|
| Consignes de sécurité         | 20 | En cas d'anomalie de fonctionnement         | 31 |
| Description de l'appareil     | 22 | Caractéristiques techniques                 | 32 |
| Avant la première utilisation | 23 | Installation                                | 33 |
| Utilisation quotidienne       | 23 | Branchement électrique                      | 34 |
| Cuisson Vapeur                | 27 | En matière de protection de l'environnement | 34 |
| Tableaux de cuisson           | 28 | GARANTIE IKEA                               | 35 |
| Entretien et nettoyage        | 29 |                                             |    |

Sous réserve de modifications

## Consignes de sécurité

**i** Pour votre sécurité et garantir une bonne utilisation de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que les conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne utilisant l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

### Utilisation

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas des liquides ou des matériaux inflammables ou bien des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) dans ou à proximité de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre appareil. Les câbles ne doivent pas être en contact avec la porte chaude du four ou être coincés dessous.

- Ne laissez pas d'aliments ou de plats tièdes à l'intérieur du four une fois la cuisson terminée car la vapeur d'eau peut endommager l'émail ou s'infiltrer dans les éléments du four.
- Vous ne devez pas réparer vous-même l'appareil. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages (corporel ou matériel). Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié.
- N'utilisez jamais d'objets abrasifs durs, d'objets tranchant ou coupant ou de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent en rayer la surface, ce qui pourrait avoir pour effet, à terme, de briser le verre.

### **i** Remarque sur l'émail

L'usage du four peut provoquer des modifications de couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

### Sécurité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Risque d'asphyxie.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte.



**Consignes générales de sécurité**

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Risque de brûlures ! L'intérieur du four devient chaud en cours d'utilisation.
- Veillez à vous positionner un peu à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four durant la phase de cuisson ou au terme de celle-ci, pour permettre le dégagement de la vapeur ou de la chaleur produite sans risquer de vous brûler.

**Installation**

- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, contactez votre magasin vendeur.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange Certifiées Constructeur.

- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et des plans de travail homologués et adaptés.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

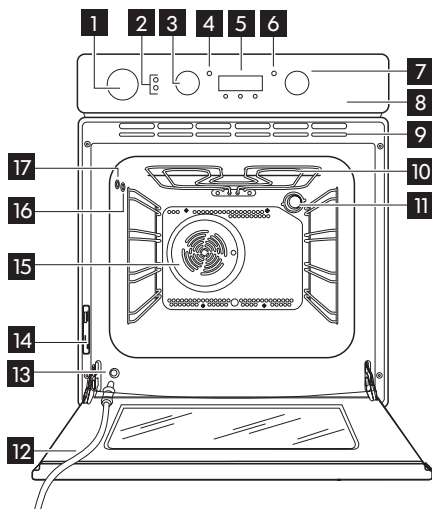
 **Avertissement** Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.

**Conseils relatifs à l'acrylamide**

**Important** Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

## Description de l'appareil

### Description de l'appareil



- 1** Réservoir d'eau
- 2** Voyants du réservoir d'eau
- 3** Thermostat
- 4** Voyant du thermostat
- 5** Minuteur électronique
- 6** Voyant Marche
- 7** Sélecteur de fonctions du four
- 8** Bandeau de commandes
- 9** Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
- 10** Gril
- 11** Éclairage du four
- 12** Tuyau d'évacuation
- 13** Vanne de vidage
- 14** Plaque signalétique
- 15** Ventilateur
- 16** Arrivée vapeur
- 17** Douille de sonde à viande

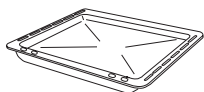
### Accessoires du four

Lèchefrite

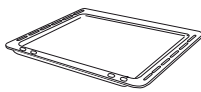
Plaque à pâtisserie

Grille

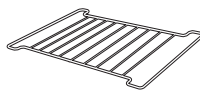
Sonde à viande



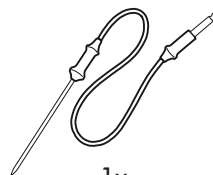
1x



1x

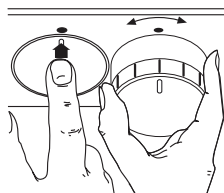


1x



1x

### Manettes de commande pousser-tirer



Le four est équipé de manettes de commande pousser-tirer. Vous pouvez enfoncer les manettes de commande dans le bandeau de commandes quand le four est à l'arrêt. Tournez les manettes dans le sens horaire pour sélectionner la température et la fonction du four.

Avant la première utilisation

 Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Lorsque vous branchez l'appareil ou en cas de coupure de courant, le symbole de l'heure clignote automatiquement. Réglez l'heure du jour à l'aide de la touche " + " ou " - ". Après 5 secondes environ, le symbole cesse de clignoter et l'affichage indique l'heure du jour réglée. Le four fonctionne uniquement si l'heure du jour a été réglée.

Premier nettoyage

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Nettoyez les accessoires et l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau tiède savonneuse en prenant soin de bien rincer et essuyer.

Ensuite, avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide.

Préchauffe

Positionnez le sélecteur de fonctions sur  et faites fonctionner le four pendant 45 minutes à la température maximum, pour éliminer les éventuels résidus de fabrication à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans des conditions normales d'utilisation. Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est absolument normal et est causé par des résidus de fabrication. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumées.

Utilisation quotidienne

Mise en fonctionnement de l'appareil

Sélectionnez une fonction du four et réglez la température.

Sélection de la fonction

Tournez le sélecteur de fonctions du four (voir chapitre " Description de l'appareil ").

Réglage de la température

Tournez le thermostat (voir chapitre " Description de l'appareil "). La température peut être réglée entre 50°C et 250°C.

Mise à l'arrêt du four

Positionnez le sélecteur de fonctions et le thermostat sur la position Arrêt.

Fonctions du four

| Fonction du four                                                                    | Utilisation                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                   | Position Arrêt                                                                                                                                                         |
|  | Éclairage du four - Il est allumé quand aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.                                                                                 |
|  | Cuisson traditionnelle - La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau. |
|  | Cuisson par l'élément chauffant supérieur - La chaleur provient uniquement de l'élément chauffant supérieur. Pour terminer la cuisson des plats.                       |

| Fonction du four                                                                  | Utilisation                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Cuisson par l'élément chauffant inférieur - La chaleur provient uniquement de l'élément chauffant inférieur. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.                                                                                                               |
|  | Gril complet - Le gril complet est activé. Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire des toasts.                                                                                                                                         |
|  | Gril à chaleur tournante - L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments. Pour cuire de grosses pièces de viande. Avec cette fonction, la température ne doit pas dépasser 200°C. |
|  | Multichaleur tournante - Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.                                                                 |
|  | Décongélation - Cette fonction permet de décongeler des aliments surgelés. Le thermostat doit être placé sur Arrêt (Off).                                                                                                                                                   |
|  | Pizza - L'élément chauffant inférieur fournit directement de la chaleur à la base des pizzas, des quiches ou des tourtes, tandis que le ventilateur fait circuler de l'air pour favoriser la cuisson des garnitures de pizzas ou des farces de tourtes.                     |
|  | Cuisson Vapeur - Cette fonction permet de cuire, de rôtir ou de chauffer des aliments surgelés ou froids. Elle peut être également utilisée pour cuire des fruits et des légumes, du poisson, des pommes de terre, du riz et des pâtes.                                     |

**Voyant Marche**

Le voyant Marche (reportez-vous au chapitre "Description de l'appareil") s'allume dès que le sélecteur de fonctions du four est activé.

**Voyant du thermostat**

Le voyant du thermostat (voir chapitre "Description de l'appareil") s'allume pendant le préchauffage du four. Il s'éteint lorsque la température du four sélectionnée est atteinte. Il s'allume et s'éteint ensuite par intermittence pour indiquer les ajustements de température.

**Thermostat de sécurité**

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en marche en cas de baisse de température.

En cas de défaillance du thermostat de sécurité, n'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez votre service après vente.

**Voyant "Réservoir plein"** 

Le voyant indique que le four est prêt pour une cuisson Vapeur.

**Voyant "Réservoir vide"** 

Le voyant indique que le réservoir est vide et qu'il est nécessaire de le remplir. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre "Cuisson vapeur".

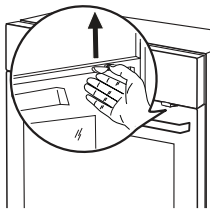
 Les voyants de la fonction Cuisson vapeur s'allument uniquement si vous avez sélectionné la fonction Vapeur .

**Ventilateur de refroidissement**

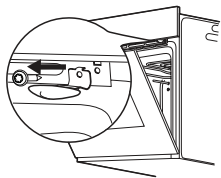
Le ventilateur de refroidissement (non visible) sert à refroidir la façade, le bandeau de commandes et la poignée de porte du four. Le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement lorsque le four est mis en fonctionnement. De l'air chaud est expulsé par les ouvertures d'aération situées à proximité de la poignée de la porte du four. Il se peut que le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four pour refroidir les manettes.

**Sécurité enfants**

L'appareil est équipé d'une sécurité enfants fixée et opérationnelle. Elle se trouve juste en dessous du bandeau de commandes du four sur le côté droit.



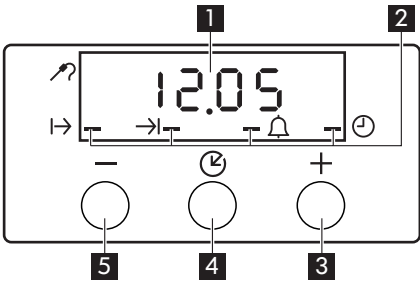
Pour ouvrir la porte du four avec la sécurité enfants activée, tirez la manette du verrou vers le haut comme illustré sur la figure.  
Fermez la porte du four sans abaisser la sécurité enfants.



Pour retirer la sécurité enfants, ouvrez la porte du four et dévissez la sécurité à l'aide de la clé à six lobes fournie dans le kit d'installation du four.

**Fonctions de l'horloge**

| Symbole | Fonction                                                                             | Description                                                                                      |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| →       | Durée de cuisson                                                                     | Pour régler la durée de fonctionnement du four                                                   |
| →       | Fin de cuisson                                                                       | Pour régler l'heure de fin de cuisson                                                            |
| → →     | Utilisation simultanée des fonctions "Durée de cuisson" et "Heure de fin de cuisson" | Pour que le four démarre ultérieurement et se mette à l'arrêt automatiquement à l'heure indiquée |
| 🔔       | Compte-minutes                                                                       | Pour régler la minuterie. Un signal retentit une fois la durée écoulée                           |
| 🕒       | Symbole                                                                              | Pour régler l'heure du jour                                                                      |
| 🍖       | Sonde à viande                                                                       | Elle permet de mesurer la température au cœur de grosses pièces de viande                        |



- 1 Affichage de l'heure et de la température au cœur
- 2 Symboles des fonctions
- 3 Touche " + "
- 4 Touche de sélection de la fonction ⌚
- 5 Touche " - "

Régler les fonctions de l'horloge

- Appuyez plusieurs fois sur la touche ⌚ , jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
- Pour régler ou modifier l'heure, appuyez sur la touche " + " / " - " dans les 5 secondes qui suivent. Le décompte de la durée sélectionnée démarre.

Annulation de la fonction de l'horloge

Appuyez plusieurs fois sur la touche ⌚ , jusqu'à ce que le symbole de la fonction correcte s'affiche, puis appuyez sur la touche " - ". La fonction de l'horloge s'éteint après quelques secondes.

Sonde à viande 🍖

La sonde à viande permet de mesurer la température au cœur de la viande. Le four s'éteint automatiquement dès que la viande atteint la température réglée.

**i** Il est recommandé d'utiliser exclusivement la sonde à viande fournie avec l'appareil.

**⚠ Avertissement** La sonde à viande est brûlante ! Risque de brûlures ! Soyez particulièrement prudent au moment de retirer la tige et la pointe.

1. Enfoncez la tige de la sonde à viande jusqu'à la butée dans la fiche située dans la paroi latérale du four.
2. Enfoncez la pointe de la sonde à viande au centre du morceau de viande.

3. Appuyez plusieurs fois sur la touche ⌚ , jusqu'à ce que le symbole de la sonde à viande 🍖 clignote.
4. Réglez la température au cœur souhaitée à l'aide des touches " + " / " - ". La température peut être réglée entre 30 °C et 99 °C.  
Reportez-vous au tableau indiquant les températures conseillées.
5. Sélectionnez la fonction du four et la température souhaitées à l'aide des manettes respectives.
6. Le four s'éteint automatiquement dès que la viande atteint la température au cœur réglée.
7. Retirez la sonde à viande.

| Températures au cœur conseillées |           |
|----------------------------------|-----------|
| 50 °C                            | Saignant  |
| 60 °C                            | A point   |
| 70 °C                            | Bien cuit |

Si vous n'êtes pas satisfait du niveau de cuisson, sélectionnez une température au cœur plus élevée en répétant les étapes décrites ci-dessus.

Désactivation de l'affichage

- i** Désactiver l'affichage de l'horloge permet d'économiser de l'énergie.
1. Appuyez simultanément sur les touches " + " et " - " et maintenez-les appuyées pendant 5 secondes.  
L'affichage est désactivé.

2. Pour allumer l'affichage, appuyez sur une touche quelconque.

## Cuisson Vapeur

Avant de procéder à une cuisson vapeur, veillez à remplir le réservoir d'eau. Le réservoir a une contenance maximale de 0,8 l. Cette quantité est suffisante pour une durée de cuisson de 40 à 45 minutes environ.

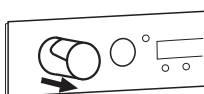
Les types d'eau préconisés sont spécifiés au point "Types d'eau" du chapitre "Nettoyage et entretien".

 Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, une vidange de sécurité ré-achemine le surplus d'eau à l'intérieur du four. Epongez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon.

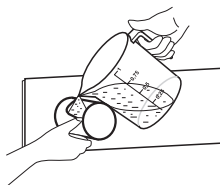
 La vapeur commence à sortir quand le four atteint la température programmée.

 **Avertissement** Faites attention au nuage de vapeur qui se dégage de l'enceinte du four dès que vous ouvrez la porte.

1



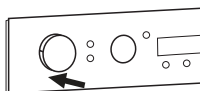
2



Dégagez le réservoir d'eau en le tirant vers le haut jusqu'à la butée.

Versez l'eau jusqu'à ce que le voyant Réservoir plein s'allume.

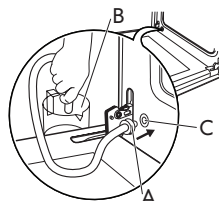
3



Remplacez le réservoir d'eau dans sa position d'origine en le poussant.

1. Disposez les aliments à cuire dans des plats pouvant aller au four et posez ceux-ci sur la grille placée sur le deuxième niveau de gradin en partant du bas.
2. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur .
3. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Au-delà de 230° C, les résultats ne sont pas satisfaisants.
4. Rappelez-vous de vider le réservoir d'eau après chaque utilisation (reportez-vous au chapitre "Vidange du réservoir d'eau").

### Vidage du réservoir d'eau



Ouvrez la porte du four et placez l'extrémité du tuyau d'évacuation **(A)** dans la vanne de vidange **(C)** . La vanne de vidange est située dans le coin inférieur gauche du cadre de la

porte. Placez l'autre extrémité du tuyau d'évacuation **(B)** dans un récipient vide. Dès que toute l'eau s'est écoulée, retirez le tuyau d'évacuation de la vanne de vidange.

Tableaux de cuisson

| Poids(kg) | Mets                                                             | Fonction du four                                                                    | Gradin | Température du four (°C) | Temps de cuisson (min) |
|-----------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------|------------------------|
| 1         | Porc / agneau                                                    |    | 2      | 180                      | 100-110                |
| 1         | Veau / bœuf                                                      |    | 2      | 190                      | 70-100                 |
| 1,2       | Poulet/Lapin <sup>1)</sup>                                       |    | 2      | 200                      | 70-80                  |
| 1,5       | Canard                                                           |    | 1      | 160                      | 120-150                |
| 3         | Oie                                                              |    | 1      | 160                      | 150-200                |
| 4         | dindon                                                           |    | 1      | 180                      | 210-240                |
| 1         | Poisson <sup>1)</sup>                                            |    | 2      | 190                      | 30-40                  |
| 1         | Tomates et poivrons farcis/Pommes de terre au four <sup>1)</sup> |    | 2      | 175                      | 50-70                  |
|           | Légumes                                                          |    | 2      | 175                      | 25-35                  |
|           | Gâteaux prêts à cuire                                            |    | 2      | 160                      | 45-55                  |
| 1         | Tourtes <sup>1)</sup>                                            |    | 2      | 160                      | 80-100                 |
|           | Biscuits                                                         |    | 3      | 140                      | 25-35                  |
| 2         | Lasagnes                                                         |    | 2      | 180                      | 45-60                  |
| 1         | Pain blanc <sup>1)</sup>                                         |   | 2      | 190                      | 50-60                  |
| 1         | Pizzas                                                           |  | 1      | 190                      | 25-35                  |

1) Il sera nécessaire de remplir à nouveau le réservoir d'eau au bout de 40 à 45 minutes de cuisson environ, en fonction du temps de cuisson indiqué dans le tableau. Le voyant "Réservoir vide" (reportez-vous au chapitre "Description du produit") s'allume dès que le réservoir est vide.

 **Avertissement** Ne placez jamais de papier d'aluminium (ou tout autre ustensile, plat et accessoire) directement en contact avec la sole. La chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil.

Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four. Evitez de la laisser tomber. Maintenez-la à l'aide de la poignée jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.

 **Avertissement** Toutes les cuissons doivent être effectuées porte fermée.



## Entretien et nettoyage

**⚠ Avertissement** Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt", qu'il soit débranché électriquement et qu'il soit complètement refroidi.

**⚠ Avertissement** N'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

**⚠ Avertissement** Le four doit être maintenu propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires, surtout dans la lèchefrite, pourrait provoquer une inflammation des graisses lors d'une prochaine cuisson (risque d'incendie).

### Extérieur du four

- Nettoyez la façade du four avec une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez.
- Pour nettoyer les parties avants en métal, utilisez des produits de nettoyage classiques.
- N'employez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponge avec grattoir, d'éponge métallique, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.

### Intérieur du four

- Mettez en fonctionnement l'éclairage du four avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'enceinte du four à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez.

### Accessoires

Lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse après chaque utilisation en prenant bien soin de les rincer et de les essuyer avec un chiffon doux. Faites-les tremper pour faciliter le nettoyage.

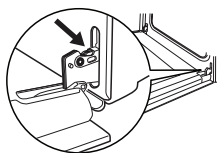
### Nettoyage de la porte du four

La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour un nettoyage plus facile, il est possible de démonter la vitre interne et la porte du four.

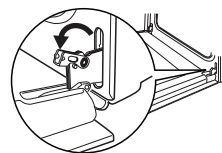
**⚠ Avertissement** Si vous tentez d'extraire le panneau interne en verre lorsque la porte est encore installée sur le four, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.

### Retrait de la porte du four et du panneau interne en verre

1



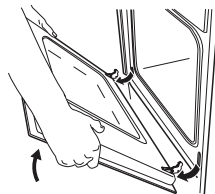
2



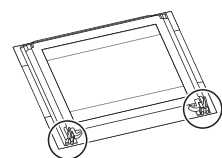
Ouvrez complètement la porte et saisissez les deux charnières.

Soulevez les leviers sur les 2 charnières et basculez-les vers l'avant.

3



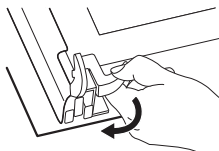
4



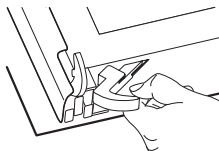
Fermez la porte du four jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.

Déposez la porte sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

5

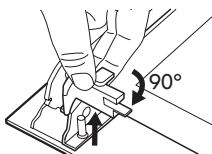


6

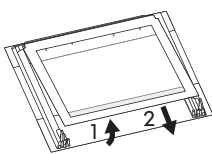


Désengagez le système de verrouillage afin de retirer les vitres intérieures.

7



8



Faites pivoter les 2 fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.

Soulevez le panneau interne en verre avec précaution et retirez-le.

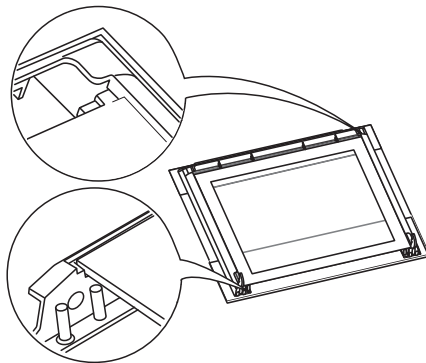
Lavez le panneau interne en verre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez-le soigneusement.

### Remise en place de la porte et du panneau interne en verre.

Une fois le nettoyage terminé, remontez le panneau interne en verre et la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

La vitre interne doit être montée avec le cadre décoratif (la sérigraphie) orienté vers l'extérieur du four. Pour vérifier la bonne exécution de l'opération décrite ci-dessus, passez vos doigts sur la surface de la vitre interne. Si la vitre a été remontée correctement, vous ne devriez sentir aucune rugosité.

Insérez la vitre interne dans les logements adéquats, comme indiqué ci-dessous.



### Nettoyage du réservoir d'eau

Il est normal de constater des dépôts de tartre sur les parois du four au bout de 6 mois de fonctionnement environ.

Pour éviter cela, nous vous recommandons de nettoyer tous les éléments du four qui produisent de la vapeur. Videz le réservoir après chaque utilisation.

1. Remplissez le réservoir avec 0,8 l d'eau en y ajoutant deux cuillères à café d'acide citrique. Mettez à l'arrêt le four et attendez 60 minutes environ.
2. Mettez en fonctionnement le four et sélectionnez la fonction Vapeur. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Mettez à l'arrêt le four au bout de 20 à 25 minutes et faites-le refroidir.
3. Rincez plusieurs fois le réservoir d'eau et essuyez les résidus de tartre présents dans l'enceinte du four à l'aide d'un chiffon.

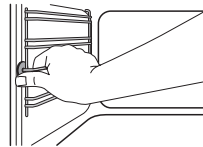
| Types d'eau                           |                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Eau douce à faible teneur en calcaire | Conseillée. L'utilisation de ce type d'eau réduit la fréquence des cycles de nettoyage (par exemple, au bout de 100 à 150 utilisations).        |
| Eau du robinet                        | Vous pouvez utiliser l'eau du robinet à condition que votre alimentation domestique soit dotée d'un système d'épuration ou d'adoucisseur d'eau. |
| Eau dure à haute teneur en calcaire   | Ce type d'eau n'entrave aucunement le bon fonctionnement de l'appareil, mais augmentera la fréquence des cycles de nettoyage.                   |

Glissières latérales

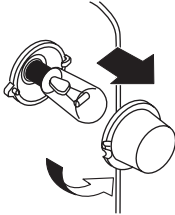
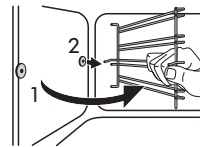
Il est possible de retirer les glissières latérales des parois du four pour les nettoyer.

"Description de l'appareil"), mettez à l'arrêt le four et débranchez-le de l'alimentation électrique.

1



2



Tirez sur l'avant des glissières pour les dégager de la paroi du four.

Puis soulevez les glissières pour les décrocher à l'arrière.

Pour réinstaller les glissières, procédez dans l'ordre inverse.

**Important** Les extrémités arrondies des tiges de guidage doivent être orientées vers l'avant.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four et nettoyage du globe

 **Avertissement** Avant de remplacer l'ampoule, (reportez-vous au chapitre

1. Dévissez le globe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Nettoyez-le.
2. Si besoin est, remplacez l'ampoule défectueuse par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes : 15/25 W, 230 V (50 Hz), Type de connexion : E14).
3. Remontez le diffuseur.

En cas d'anomalie de fonctionnement

| Anomalie                  | Cause possible                                   | Remède                                                                      |
|---------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne fonctionne pas | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués | Vérifiez que la température et la fonction de cuisson ont été sélectionnées |

| Anomalie                                                                                         | Cause possible                                                                                    | Remède                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne fonctionne pas                                                                        | L'appareil n'est pas correctement branché et/ou l'alimentation électrique du four est interrompue | Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que l'alimentation électrique du four est rétablie     |
| Le voyant du thermostat ne s'allume pas                                                          | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués                                                  | Sélectionnez la fonction de cuisson et la température                                                      |
| L'éclairage du four ne s'allume pas                                                              | L'ampoule du four est défectueuse                                                                 | Remplacez l'ampoule du four                                                                                |
| Il y a de l'eau dans le four                                                                     | Vous avez versé trop d'eau dans le réservoir                                                      | Mettez à l'arrêt le four et essuyez l'eau à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge                            |
| La cuisson vapeur ne fonctionne pas                                                              | Des dépôts de tartre bouchent l'orifice                                                           | Vérifiez l'orifice d'arrivée de la vapeur. Éliminez le tartre                                              |
| De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four | Vous avez laissé les plats dans le four trop longtemps                                            | Une fois le processus de cuisson terminé, ne laissez pas les plats dans le four au-delà de 15 à 20 minutes |
| L'écran affiche "12.00" et la LED horloge clignote                                               | Coupure de l'alimentation électrique                                                              | Réinitialisez l'heure                                                                                      |
| F11 s'affiche à l'écran                                                                          | La tige de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la fiche                        | Enfoncez la tige de la sonde à viande jusqu'à la butée dans la fiche située sur la paroi latérale du four  |

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant de contacter votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même. Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez votre service après vente.

 Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Caractéristiques techniques

|                                                                |                                  |                   |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|
| Dimensions (internes)                                          | Largeur<br>Hauteur<br>Profondeur | 395<br>335<br>400 |
| Volume utile                                                   | 53 l                             |                   |
| Superficie de la plus grande plaque de cuisson (surface nette) | 1 130 cm <sup>2</sup>            |                   |
| Résistance inférieure                                          | 1000 W                           |                   |

|                                                                                        |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Résistance supérieure                                                                  | 800 W    |
| Résistances inférieure et supérieure                                                   | 1800 W   |
| Gril complet                                                                           | 2450 W   |
| Gril à chaleur tournante                                                               | 1650 W   |
| Cuisson ventilée                                                                       | 2025 W   |
| Pizzas                                                                                 | 2675 W   |
| Fonction "vapeur"                                                                      | 2825 W   |
| Eclairage du four                                                                      | 25 W     |
| Moteur du ventilateur d'air pulsé                                                      | 25 W     |
| Ventilateur de refroidissement                                                         | 25 W     |
| Puissance totale <sup>1)</sup>                                                         | 2825 W   |
| Nombre de fonctions                                                                    | 9        |
| Consommation énergétique                                                               | 0,78 kWh |
| Consommation d'énergie avec charge standard et résistance inférieure en fonctionnement | 0,79 kWh |
| Consommation d'énergie avec un four à air pulsé à charge standard                      | 0,78 kWh |

1) Les informations concernant le raccordement électrique, la tension et la puissance totale figurent sur la plaque signalétique (voir chapitre " Description de l'appareil ").

Installation

- 

**Attention** Consultez les instructions de montage pour l'installation.
- 

**Avertissement** L'installation de l'appareil doit être réalisée par un professionnel qualifié. Si vous ne contactez pas un professionnel qualifié, les éventuels dommages dus à une mauvaise installation ne seront pas couverts par la garantie.
- Afin d'assurer le fonctionnement optimal de l'appareil, il est nécessaire que le meuble de cuisine ou la niche dans laquelle il sera encastré possède les dimensions appropriées.
  - Veillez à garantir une protection anti-chocs lors de l'encastrement de l'appareil.
  - Conformément aux réglementations en vigueur, toutes les pièces assurant la protection anti-chocs des éléments sous tension ou isolés doivent être fixées de manière telle à empêcher leur retrait sans outils.
  - L'appareil peut être placé avec sa paroi arrière ou latérale posée contre des meubles de cuisine, des appareils ou des parois d'une hauteur supérieure. Quoi qu'il en soit, seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale .
  - Le niveau de sécurité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Par mesure de sécurité, vous devez unique-

ment associer des appareils du même fabricant.

## Branchement électrique

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

- Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas ces consignes de sécurité.
- Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux réglementations en vigueur.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- L'appareil est fourni sans câble d'alimentation électrique ni prise.  
Les types de lignes de raccordement suivants sont adaptés, la section nominale correcte devant être respectée : H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au service après-vente de votre magasin vendeur.

- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Assurez-vous que la prise murale est accessible après installation.
- Ne tirez pas sur le câble électrique pour débrancher l'appareil. Mais tirez toujours sur la prise.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, par ex. un coupe-circuit automatique, un disjoncteur différentiel ou des fusibles.



Cet appareil est conforme aux directives. CEE.

## En matière de protection de l'environnement

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

### 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.sens.ch](http://www.sens.ch).

### Matériaux d'emballage

Tous les matériaux portant le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

**Mise au rebut de l'appareil**

 **Avertissement** Pour mettre au rebut l'appareil, procédez comme suit :

- Retirez la fiche de la prise secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

- Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Ceci évitera que des enfants ne restent enfermés à l'intérieur de l'appareil et ne risquent de s'asphyxier.

**GARANTIE IKEA****Pendant combien de temps la garantie IKEA est-elle valable ?**

Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, à moins qu'il ne s'agisse d'un appareil LAGAN, auquel cas la garantie ne dure que deux (2) ans. Le ticket de caisse original est nécessaire et constitue la preuve d'achat. Les réparations effectuées sous couvert de la garantie ne prolongent pas la durée de garantie, ni pour l'appareil ni pour les pièces échangées.

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

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

**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.

**Important** 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.

### Important 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.

## Inhalt

|                               |    |                        |    |
|-------------------------------|----|------------------------|----|
| Sicherheitshinweise           | 38 | Was tun, wenn ...      | 49 |
| Gerätebeschreibung            | 40 | Technische Daten       | 50 |
| Vor der ersten Inbetriebnahme | 41 | Gerät aufstellen       | 51 |
| Täglicher Gebrauch            | 41 | Elektrischer Anschluss | 51 |
| Dampfgaren                    | 44 | Umwelttipps            | 52 |
| Kochtabellen                  | 45 | IKEA GARANTIE          | 52 |
| Reinigung und Pflege          | 46 |                        |    |

Änderungen vorbehalten

## Sicherheitshinweise

**i** Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen oder verkaufen. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen gut vertraut sein.

### Bestimmungsgemäße Verwendung

- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Materialien (z.B. Folien, Kunststoff, Aluminium) dürfen nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe abgestellt oder gelagert werden.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Die Anschlussleitungen dürfen nicht unter der heißen Backofen-Tür eingeklemmt werden oder damit in Berührung kommen.
- Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts keine feuchten Gefäße oder Speisen im Backofeninnenraum stehen. Die Feuchtigkeit könnte das Email schädigen oder sich im Gerät niederschlagen.

- Versuchen Sie nicht, selbst Reparaturen auszuführen. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden. Wenden Sie sich in jedem Fall an den Kundendienst vor Ort.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

### **i** Hinweis zur Email-Beschichtung

Farbliche Veränderungen an der Email-Beschichtung des Backofens als Folge des Gebrauchs beeinträchtigen nicht die Eignung des Gerätes zur gewöhnlichen bzw. vertragsgemäßen Verwendung. Sie stellen daher keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

### Sicherheit für Kinder

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungsgefahr.
- Halten Sie Kinder vom geöffneten Gerät fern.

**Allgemeine Sicherheit**

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Verbrennungsgefahr! Bei Betrieb wird der Backofinnenraum heiß.
- Stellen Sie sich daher nicht direkt vor den Backofen, wenn Sie die Tür während des Betriebs oder danach öffnen, damit Hitze und Dampf gegebenenfalls gefahrlos abziehen können.

**Installation**

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Hersteller.
- Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle repariert werden. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Modifikationen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

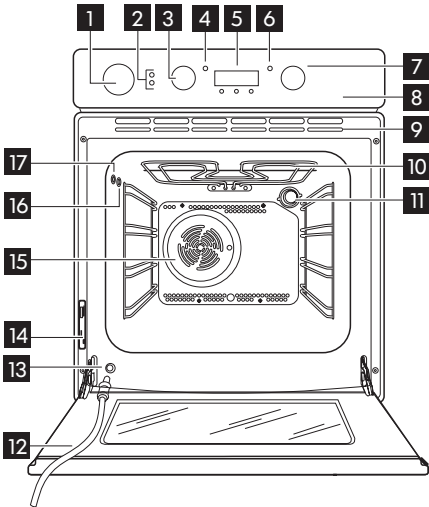
 **Warnung!** Beachten Sie genau sämtliche Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

**Hinweis zu Acrylamid**

**Wichtig!** Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Gerätebeschreibung

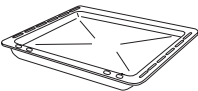
Gesamtansicht



- 1 Wassertank
- 2 Füllstandsanzeigen für Wassertank
- 3 Temperatur-Wahl
- 4 Temperatur-Kontrolllampe
- 5 Elektronische Zeitschaltuhr
- 6 Betriebsanzeige
- 7 Bedienknopf für Backofen-Funktion
- 8 Bedienfeld
- 9 Lüftungsöffnungen für den Ventilator
- 10 Rost
- 11 Backofenbeleuchtung
- 12 Ablaufschlauch
- 13 Ablaufventil
- 14 Typschild
- 15 Ventilator
- 16 Dampfeinlass
- 17 Steckdose Messfühler

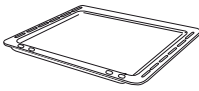
Zubehör Backofen

Auffangblech



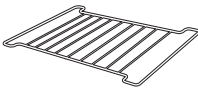
1x

Backblech



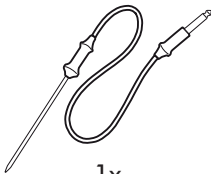
1x

Rost



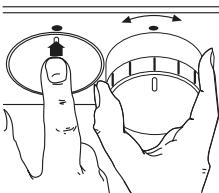
1x

Messfühler



1x

Bedienknöpfe



Der Ofen ist mit Bedienknöpfen ausgerüstet, die gedreht, gedrückt und gezogen werden können. Die Bedienknöpfe können im Bedienfeld versenkt werden, wenn der Backofen nicht in Betrieb ist.  
Temperatur und Backofen-Funktion werden durch Drehen der entsprechenden Bedienknöpfe im Uhrzeigersinn eingestellt.

Vor der ersten Inbetriebnahme

 Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial innen und außen am Backofen, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Entfernen Sie das Typenschild nicht.

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder einem Stromausfall blinkt die Zeitanzeige automatisch.  
Die aktuelle Uhrzeit kann mit den Tasten " + " und " - " eingestellt werden. Nach ca. 5 Sekunden erlischt das Blinken und die Uhr zeigt die eingestellte Uhrzeit an.  
Der Backofen funktioniert erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.

Erstes Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an und reinigen Sie damit das Zubehör und den Backofeninnenraum.

Heizen Sie den Backofen danach ohne Lebensmittel darin einmal auf.

Aufheizen

Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktion auf  und lassen Sie den Backofen 45 Minuten lang mit maximaler Temperatur laufen, damit alle Rückstände im Innenraum komplett verbrennen. Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Außerdem kann es dabei zu Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine gute Raumbelüftung.

Täglicher Gebrauch

Einschalten des Gerätes

Stellen Sie die gewünschte Backofen-Funktion und Temperatur ein.

Einstellen der Backofen-Funktion

Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktion (siehe "Produktbeschreibung").

Einstellen der Temperatur

Drehen Sie den Schalter Temperatur-Wahl (siehe "Produktbeschreibung"). Sie können die Temperatur auf 50 °C bis 250 °C einstellen.

Ausschalten des Gerätes

Drehen Sie die Schalter Temperatur-Wahl und Backofen-Funktion auf die Position Aus.

Menü

| Backofen-Funktion                                                                   | Geeignet zum                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ausschalten                                                                                                                     |
|  | Backofenbeleuchtung - Zum separaten Einschalten der Backofenbeleuchtung                                                         |
|  | Ober- und Unterhitze - Die Hitze kommt von den Heizelementen oben und unten im Backofen. Zum Backen und Braten auf einer Ebene. |
|  | Oberhitze - Die Hitze kommt ausschließlich vom Heizelement oben im Backofen. Zum Bräunen bereits fertiger Gerichte.             |
|  | Unterhitze - Die Hitze kommt ausschließlich vom Heizelement unten im Backofen. Zum Nachbacken von Kuchen mit krossen Böden.     |

| Backofen-Funktion                                                                                                                                                   | Geeignet zum                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    | Großflächengrill - Das gesamte Grillelement schaltet sich ein. Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten.                                                                                                                      |
|                                                                                    | Heißluftgrillen - Der Großflächengrill und der Ventilator werden abwechselnd zugeschaltet; der Ventilator lässt die heiße Luft um die Speisen zirkulieren. Zum Garen größerer Fleischstücke. Diese Funktion nicht bei Temperaturen über 200°C verwenden. |
|                                                                                    | Heißluft - Bei dieser Einstellung können Speisen mit der gleichen Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig braten bzw. braten und backen, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.                                                            |
|   | Auftauen - zum Auftauen von Gefriergut. Der Schalter Temperatur-Wahl muss ausgeschaltet sein.                                                                                                                                                            |
|                                                                                    | Pizza - Das untere Heizelement liefert direkte Hitze für Pizza-, Quiche- oder Pastetenböden, während der Ventilator die Luft um den Belag bzw. die Füllung zirkulieren lässt.                                                                            |
|                                                                                    | Dampfbacken - zum Backen, Braten bzw. Aufwärmen tiefgekühlter bzw. gekühlter Speisen. Auch zum Garen von Obst, Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis und Pasta geeignet.                                                                                       |

**Betriebsanzeige**

Die Betriebsanzeige (siehe "Produktbeschreibung") leuchtet auf, wenn mit dem Bedienknopf für die Backofen-Funktion eine Funktion eingestellt wurde.

**Temperatur-Kontrolllampe**

Die Temperatur-Kontrolllampe (siehe "Produktbeschreibung") leuchtet auf, wenn sich der Backofen aufheizt. Sie erlischt, wenn der Backofen die richtige Temperatur erreicht hat. Danach leuchtet und erlischt sie abwechselnd, während der Backofen die Temperatur nachjustiert.

**Sicherheitsabschaltung**

Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall. Sollte die Sicherheitsabschaltung ausfallen, versuchen Sie auf keinen Fall, sie selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

**Anzeige "Wassertank voll"** 

Leuchtet diese Anzeige, ist der Backofen zum Dampfbacken bereit.

**Anzeige "Wassertank leer"** 

Weist darauf hin, dass der Wassertank leer ist und neu aufgefüllt werden muss. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Dampfbacken".

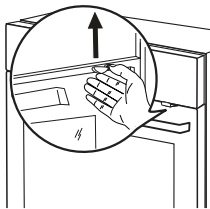
 Die Anzeige "Dampfbacken" leuchtet nur, wenn Sie die Funktion "Dampfbacken"  eingestellt haben.

**Ventilator**

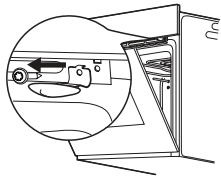
Der Backofen ist mit einem Ventilator (nicht zu sehen) ausgestattet, der das Bedienfeld, die Schalter und den Griff der Backofen-Tür kühlt. Der Kühlventilator schaltet sich automatisch ein, wenn der Ofen in Betrieb ist. Aus der Öffnung beim Griff der Backofen-Tür tritt warme Luft aus. Es kann sein, dass der Ventilator zum Kühlen der Schalter auch nach dem Ausschalten des Backofens weiterläuft.

Mechanische Kindersicherung

Das Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, die bei Lieferung aktiviert ist. Sie befindet sich knapp unterhalb des Bedienfelds auf der rechten Seite.



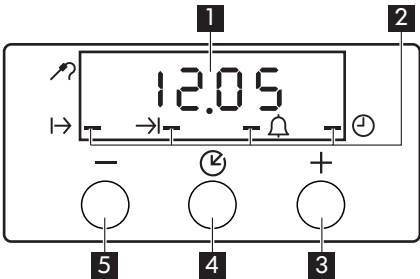
Zum Öffnen der Backofen-Tür mit aktivierter Kindersicherung ziehen Sie den Griff der Kindersicherung wie in der Abbildung gezeigt nach oben. Schließen Sie dann die Backofen-Tür, ohne an der Kindersicherung zu ziehen.



Wenn Sie die Kindersicherung entfernen wollen, öffnen Sie die Backofen-Tür und schrauben Sie sie ab. Den Schlüssel dafür finden Sie im mitgelieferten Beipack.

Uhr-Funktionen

| Symbol      | Funktion                                          | Beschreibung                                                             |
|-------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| I→I         | Gardauer                                          | Einstellung der Betriebszeit des Ofens                                   |
| →I          | Garzeitende                                       | Einstellung der Abschaltzeit des Ofens                                   |
| I→I→I       | Gardauer und Garzeitende (gemeinsame Einstellung) | Einstellung des verzögerten Betriebs des Ofens                           |
| Bell        | Kurzzeitwecker                                    | Einstellung einer Vorwahlzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton |
| Clock       | Uhr                                               | Einstellen der Uhrzeit                                                   |
| Thermometer | Messfühler                                        | Misst beim Braten die Temperatur im Inneren eines größeren Fleischstücks |



- 1 Uhrzeit- und Messfühler-Temperaturanzeige
- 2 Funktionskontrolllampe
- 3 Taste " + "
- 4 Auswahl Taste (Uhr/Symbol)
- 5 Taste " - "

Einstellen der Uhrzeit

- Drücken Sie die Auswahl taste  solange, bis die gewünschte Kontrolllampe leuchtet.
- Die Zeit kann durch Betätigen der Tasten " + " / " - " innerhalb der nächsten 5 Sekunden eingestellt/geändert werden. Danach beginnt die eingestellte Zeit abzulaufen.

Ausschalten der Uhrzeit

Drücken Sie die Auswahl taste  solange, bis die rechte Kontrolllampe leuchtet, und drücken Sie die Taste " - ". Die Uhrzeit erlischt nach einigen Sekunden.

Messfühler 

Der Messfühler misst die Temperatur im Inneren eines Fleischstücks. Wenn im Inneren des Fleischstücks die eingestellte Solltemperatur erreicht wird, schaltet sich der Ofen automatisch ab.

 Bitte verwenden Sie für dieses Gerät nur das empfohlene Bratthermometer.

 **Warnung!** Der Messfühler ist heiß! Verbrennungsgefahr! Seien Sie beim Herausziehen des Messfühlers aus dem Fleisch und des Messfühlersteckers aus der Steckdose vorsichtig.

1. Stecken Sie den Messfühlerstecker in die Steckdose an der Seitenwand des Ofens.
2. Stecken Sie den Messfühler soweit wie möglich in die Mitte des Fleischstücks.
3. Drücken Sie die Auswahl taste  solange, bis das Messfühler-Symbol  blinkt.
4. Stellen Sie mit den Tasten " + " / " - " die gewünschte Temperatur im Inneren des Fleischstücks ein. Die Temperatur kann im Bereich von 30 °C bis 99 °C eingestellt werden.

- Richtwerte finden Sie in der folgenden Tabelle.
5. Stellen Sie mit den entsprechenden Bedienknöpfen die gewünschte Backofen-Funktion und Temperatur ein.
  6. Wenn das Fleisch die eingestellte Messfühler-Temperatur erreicht hat, schaltet sich der Ofen automatisch ab.
  7. Entfernen Sie den Messfühler.

| Empfohlene Temperaturen im Innern eines Fleischstücks |                     |
|-------------------------------------------------------|---------------------|
| 50 °C                                                 | Englisch            |
| 60 °C                                                 | Innen rosa          |
| 70 °C                                                 | Innen durchgebraten |

Falls das Fleisch nicht wie gewünscht gegart sein sollte, müssen Sie die o. g. Schritte wiederholen und eine höhere Innentemperatur einstellen.

Ausschalten der Anzeige

 Durch das Ausschalten der Zeitanzeige können Sie Energie einsparen.

1. Tasten " + " und " - " gleichzeitig drücken und 5 Sekunden lang gedrückt halten. Die Anzeige wird ausgeschaltet.
2. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Anzeige wieder einzuschalten.

Dampfgaren 

Zum Dampfgaren muss der Wassertank gefüllt werden. Der Wassertank fasst maximal 0,8 l. Dies reicht für eine Gardauer von 40-45 Minuten aus. Informationen zu empfohlenen Wasserarten finden Sie im Abschnitt "Wasserarten" im Kapitel "Reinigung und Pflege".

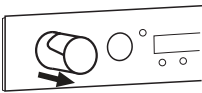
 Falls Sie zu viel Wasser in den Behälter gegossen haben, wird dieses über einen Sicherheitsauslass zurück in die Backofen-Unterseite geleitet. Wischen Sie das Wasser mit einem Tuch oder einem Schwamm auf.



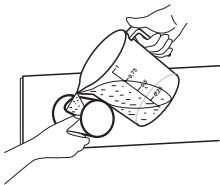
**i** Der Dampf strömt aus, sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht.

**⚠ Warnung!** Seien Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig, da heißer Dampf sofort austreten kann.

1



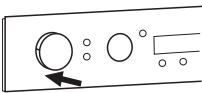
2



Ziehen Sie den Wassertank nach oben bis zum Anschlag heraus.

Füllen Sie so viel Wasser in den Wassertank, bis die Anzeige "Wassertank voll" leuchtet.

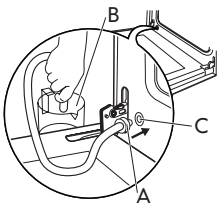
3



Setzen Sie den Wassertank wieder ein.

1. Legen Sie das Gargut in ofenfestes Geschirr und stellen Sie dieses auf einen Rost in der 2. Ebene von unten.
2. Stellen Sie den Bedienknopf für die Backofen-Funktion auf .
3. Stellen Sie die Gartemperatur zwischen 130 und 230 °C ein. Dampfbacken liefert für Temperaturen über 230° C keine guten Ergebnisse.
4. Entleeren Sie den Wassertank nach jedem Dampfbacken (siehe hierzu "Entleeren des Wassertanks").

**Entleeren des Wassertanks**



Öffnen Sie die Backofen-Tür und stecken Sie das Ende des Ablaufschlauchs (A) in das Ablaufventil (C). Das Ablaufventil befindet sich in der linken unteren Ecke des Türrahmens. Legen Sie das andere Ende des Ablaufschlauchs (B) in ein leeres Gefäß.

Ziehen Sie den Ablaufschlauch aus dem Ablaufventil heraus, wenn das gesamte Wasser aus dem Wassertank abgelassen wurde.

**Kochtabellen**

| Gewicht (kg) | Speise                           | Backofenfunktion | Ebene | Temperatur (°C) | Garzeit (Min.) |
|--------------|----------------------------------|------------------|-------|-----------------|----------------|
| 1            | Schwein/Lamm                     |                  | 2     | 180             | 100-110        |
| 1            | Kalb/Rind                        |                  | 2     | 190             | 70-100         |
| 1,2          | Hähnchen/Kaninchen <sup>1)</sup> |                  | 2     | 200             | 70-80          |
| 1,5          | Ente                             |                  | 1     | 160             | 120-150        |
| 3            | Gans                             |                  | 1     | 160             | 150-200        |

| Gewicht (kg) | Speise                                                      | Backofenfunktion                                                                  | Ebene | Temperatur (°C) | Garzeit (Min.) |
|--------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------|----------------|
| 4            | Truthahn/Pute                                               |  | 1     | 180             | 210-240        |
| 1            | Fisch <sup>1)</sup>                                         |  | 2     | 190             | 30-40          |
| 1            | Gefüllte Paprika oder Tomaten/ Ofenkartoffeln <sup>1)</sup> |  | 2     | 175             | 50-70          |
|              | Gemüse                                                      |  | 2     | 175             | 25-35          |
|              | Kuchen                                                      |  | 2     | 160             | 45-55          |
| 1            | Pasteten, Kuchen usw <sup>1)</sup>                          |  | 2     | 160             | 80-100         |
|              | Kleingebäck                                                 |  | 3     | 140             | 25-35          |
| 2            | Lasagne                                                     |  | 2     | 180             | 45-60          |
| 1            | Weißbrot <sup>1)</sup>                                      |  | 2     | 190             | 50-60          |
| 1            | Pizza                                                       |  | 1     | 190             | 25-35          |

1) Je nach der in der Tabelle aufgeführten Garzeit muss der Wassertank nach ca. 40-45 Minuten Garzeit neu gefüllt werden. Wenn der Wassertank leer ist, leuchtet die Anzeige "Wassertank leer" (siehe "Gesamtansicht").

**⚠ Warnung!** Kleiden Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie auch keinen Bräter bzw. kein Backblech auf den Boden. Andernfalls könnte das Email durch den Hitzestau beschädigt werden.

**⚠ Warnung!** Auch beim Grillen stets mit geschlossener Backofen-Tür garen. Seien

Sie beim Öffnen der Backofen-Tür vorsichtig. Die Tür klappt nach unten auf. Lassen Sie die Tür beim Öffnen nicht herunterfallen, sondern halten Sie sie am Griff, bis sie vollständig geöffnet ist.

## Reinigung und Pflege

**⚠ Warnung!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.

**⚠ Warnung!** Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

**⚠ Warnung!** Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen, insbesondere in der Grillpfanne.

### Außenseite des Gerätes

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Gerätes.
- Verwenden Sie bei Edelstahlfronten handelsübliche Pflegemittel.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.

### Backofeninnenraum

- Schalten Sie vor der Reinigung die Innenbeleuchtung ein.

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an, reinigen Sie damit den Backofeninnenraum des Gerätes und lassen Sie ihn trocknen.

### Zubehör

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an, reinigen Sie damit nach jedem Gebrauch Backbleche, Roste, die Einschubschienen an den Seitenwänden usw. und lassen Sie sie gut trocknen. Wenn Sie das Zubehör kurz einweichen lassen, ist es einfacher zu reinigen.

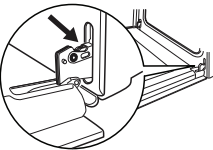
### Reinigung der Backofen-Tür

Die Backofen-Tür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Um die Reinigung des Backofens zu erleichtern, können Sie die Backofen-Tür und die innere Glasscheibe abnehmen.

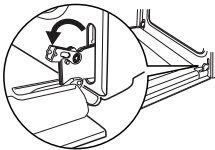
**⚠ Warnung!** Wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe abzunehmen, solange die Backofen-Tür noch am Gerät montiert ist, kann diese zuklappen.

### Ausbau von Backofen-Tür und Glasscheibe

1

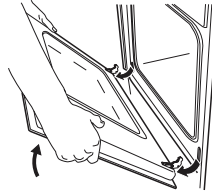


2

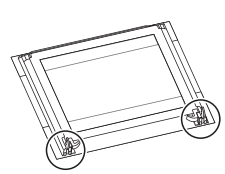


Klappen Sie die Backofen-Tür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere. Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.

3



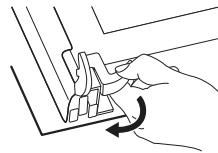
4



Schließen Sie die Backofen-Tür bis zur ersten Raststellung zu (ca. 45°). Ziehen Sie sie dann nach vorn aus der Halterung.

Legen Sie die Backofen-Tür auf einer ebenen Fläche auf eine Decke.

5

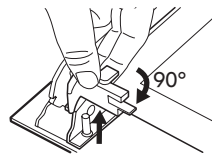


6

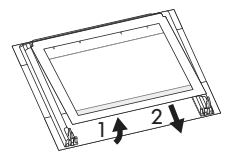


Öffnen Sie die Arretierung, um die innere Verblendung der Glasscheibe zu entfernen.

7



8



Drehen Sie die 2 Befestigungen um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.

Heben Sie die Glasscheibe vorsichtig nach oben heraus.

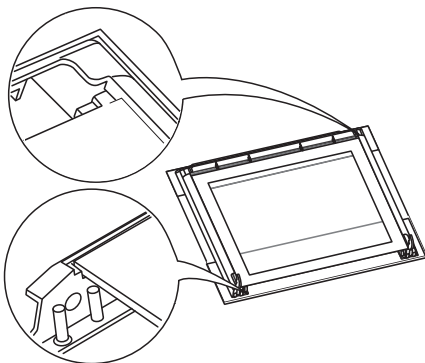
Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.

**Einbau von Backofen-Tür und Glasscheibe**

Setzen Sie nach der Reinigung die Backofen-Tür und die Glasscheibe wieder ein. Führen Sie dazu die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Die innere Glasscheibe muss mit dem Dekorrahmen (der bedruckten Seite) nach außen an der Backofen-Tür montiert werden. Fahren Sie mit dem Finger über die innere Glasscheibe, um zu überprüfen, dass sie ordnungsgemäß eingesetzt wurde. Wenn die Glasscheibe richtig eingesetzt wurde, muss sie sich glatt anfühlen.

Setzen Sie die innere Glasscheibe wie auf der folgenden Abbildung gezeigt in die richtigen Halterungen ein.



**Reinigen des Wassertanks**

Nach ca. 6 Monaten können sich im Inneren des Backofens Kalkablagerungen bilden. Das ist normal.

Reinigen Sie die Dampf erzeugenden Teile des Ofens regelmäßig, um dies zu verhindern. Entleeren Sie den Wassertank nach jedem Dampfgaren.

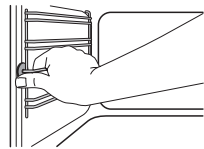
- 1. Füllen Sie den Wassertank mit 0,8 l Wasser und 2 TL Zitronensäure. Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie ca. 60 Minuten lang.
- 2. Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Dampfgarfunktion ein. Stellen Sie die Gartemperatur zwischen 130 und 230 °C ein. Schalten Sie den Ofen nach ca. 20-25 Minuten aus und lassen Sie ihn abkühlen.
- 3. Spülen Sie den Wassertank einige Male aus und wischen Sie eventuelle Kalkrückstände mit einem Tuch ab.

| Wasserarten                            |                                                                                                          |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Weiches Wasser mit geringem Kalkgehalt | Empfohlen. Der Ofen muss dann nicht so oft gereinigt werden (z. B. nach 100- bis 150-maliger Benutzung). |
| Leitungswasser                         | Kann verwendet werden, wenn Ihr Wasser gefiltert bzw. wasserenthärtet wird.                              |
| Hartes Wasser mit hohem Kalkgehalt     | Wirkt sich nicht negativ auf den Backofen-Betrieb aus; der Backofen muss jedoch öfters gereinigt werden. |

**Backauszüge**

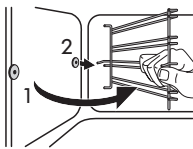
Zur Reinigung der Seitenwände können die Backauszüge entfernt werden.

1



Backauszüge hinten von der Backofenwand nach vorn wegziehen.

2



Backauszug dann aushängen.

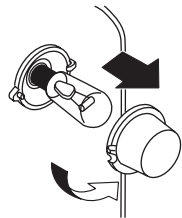
Zum Einsetzen der Backauszüge die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

**Wichtig!** Die abgerundeten Enden der Führungsstäbe müssen nach vorne weisen.

**Austauschen der Lampe für die Innenbeleuchtung und Reinigen der Glasabdeckung**

 **Warnung!** Bevor Sie die Backofenlampe für die Innenbeleuchtung

austauschen (näheres siehe "Produktbeschreibung"), schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.



1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
2. Tauschen Sie bei Bedarf die Lampe für die Innenbeleuchtung gegen eine neue, bis 300 °C hitzebeständige Backofenlampe (15/25 Watt, 230 V, 50 Hz) aus (Fassung: E14).
3. Bringen Sie dann die Glasabdeckung wieder an.

**Was tun, wenn ...**

| Störung                                         | Mögliche Ursache                                                                                       | Abhilfe                                                                                        |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Backofen funktioniert nicht                 | Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen                                              | Überprüfen Sie, ob Sie eine Funktion und eine Temperatur ausgewählt haben                      |
| Der Backofen funktioniert nicht                 | Das Gerät ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen oder die Stromversorgung des Geräts ist ausgeschaltet. | Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen und die Stromversorgung eingeschaltet ist |
| Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet nicht auf | Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen                                              | Wählen Sie eine Backofen-Funktion und eine Temperatur aus                                      |
| Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht         | Die Lampe der Innenbeleuchtung ist defekt                                                              | Tauschen Sie die Lampe der Innenbeleuchtung aus                                                |
| Wasser im Ofen                                  | Zu viel Wasser im Wassertank                                                                           | Ofen ausschalten und Wasser mit einem Tuch bzw. Schwamm abwischen.                             |

| Störung                                                                      | Mögliche Ursache                                                                                | Abhilfe                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dampfgaren funktioniert nicht                                                | Kalkablagerungen im Dampfeinlass                                                                | Dampfeinlass überprüfen. Kalkablagerungen entfernen.                                                                |
| Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Backofen nieder | Sie haben die Speisen zu lange im Backofen stehen lassen                                        | Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehen |
| Auf dem Display erscheint "12.00" und die LED-Uhr blinkt                     | Unterbrechung in der Stromversorgung                                                            | Zeit zurücksetzen                                                                                                   |
| Im Display erscheint F11                                                     | Der Messfühler hat Kurzschluss oder der Stecker des Messfühlers sitzt nicht fest in der Buchse. | Stecker des Messfühlers bis zum Anschlag in die Buchse an der Backofen-Seitenwand einstecken.                       |

Versuchen Sie, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder Kundendienst.

 Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlossen wurde, kann auch während der Garanztezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

Technische Daten

|                                                |                         |                   |
|------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|
| Abmessungen (innen)                            | Breite<br>Höhe<br>Tiefe | 395<br>335<br>400 |
| Innenvolumen                                   | 53 l                    |                   |
| Größe des größten Backblechs (nutzbare Fläche) | 1.130 cm <sup>2</sup>   |                   |
| Heizelement für Unterhitze                     | 1000 W                  |                   |
| Heizelement für Oberhitze                      | 800 W                   |                   |
| Heizelemente insgesamt (Ober- und Unterhitze)  | 1800 W                  |                   |
| Großflächengrill-Element                       | 2450 W                  |                   |
| Umluftgrill                                    | 1650 W                  |                   |
| Heiß-/Umluft                                   | 2025 W                  |                   |
| Pizza                                          | 2675 W                  |                   |
| Dampfgarfunktion                               | 2825 W                  |                   |
| Lampe der Innenbeleuchtung                     | 25W                     |                   |
| Motor des Heißluftgebläses                     | 25W                     |                   |
| Ventilator                                     | 25W                     |                   |

|                                                        |          |
|--------------------------------------------------------|----------|
| Gesamtleistung <sup>1)</sup>                           | 2825 W   |
| Anzahl der Funktionen                                  | 9        |
| Energieverbrauch                                       | 0,78 kWh |
| Leistungsaufnahme bei Standardbelastung und Unterhitze | 0,79 kWh |
| Leistungsaufnahme bei Standardbelastung und Umluft     | 0,78 kWh |

1) Angaben zu elektrischen Anschlusswerten, Spannung und Gesamtleistung finden Sie auf dem Typenschild (siehe "Produktbeschreibung").

## Gerät aufstellen

**⚠ Vorsicht!** Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

**⚠ Warnung!** Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden. Wenn Sie die Installation nicht durch eine qualifizierte Fachkraft durchführen lassen und es zu Schäden kommt, entfällt der Garantieanspruch.

- Vor dem Einbau des Gerätes in die Küchenlandschaft müssen die Einbaumöbel bzw. die Einbaunische geeignete Abmessungen aufweisen.
- Stellen Sie für die Installation sicher, dass ein Berührungsschutz gegen Elektroschock vorhanden ist.

- Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
- Das Gerät kann mit der Rückseite und mit einer Seite an höheren Geräten oder Wänden aufgestellt werden. Die andere Seite muss gegen Möbel oder Geräte mit gleicher Höhe platziert werden.
- Die Standsicherheit des Einbauschranks muss DIN 68930 genügen.
- Einbaubacköfen und Einbaukochfelder sind mit einem speziellen Anschlusssystem ausgestattet. Sie dürfen aus Sicherheitsgründen nur mit Geräten des gleichen Herstellers kombiniert werden.

## Elektrischer Anschluss

**⚠ Warnung!** Der elektrische Anschluss darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund der Nichtbeachtung folgender Sicherheitshinweise.
- Erden Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmt.

- Das Gerät wird mit einem Netzkabel und Stecker geliefert.  
Als Anschlussleitungen sind - unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnitts - folgende Typen geeignet: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Elektrische Bauteile dürfen nur vom Kundendienst oder von einer kompetenten Fachkraft installiert oder ausgewechselt werden.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.

- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckerleisten oder Verlängerungskabel, da andernfalls Brandgefahr besteht.
- Wählen Sie eine Netzsteckdose, die auch nach der Installation des Gerätes noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Die elektrische Installation muss über eine Vorrichtung verfügen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen (beispielsweise durch automatische Überlastschalter, Erdschlüsse oder Sicherungen).



Das Gerät entspricht den EU-Richtlinien.

## Umwelttipps

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

### Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## Verpackungsmaterialien

Die Materialien mit dem Symbol  sind wiederverwertbar. Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in geeigneten Recycling-Sammelbehältern.

## Vor der Entsorgung des Gerätes

 **Warnung!** Bitte führen Sie vor der Entsorgung des Gerätes folgende Schritte durch:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie die Türverriegelung und entsorgen Sie diese. Dadurch verhindern Sie, dass sich Kinder im Gerät einsperren können. Erstickungsgefahr.

## IKEA GARANTIE

### Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?

Diese Garantie ist für (5) fünf Jahre gültig ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA; sollte das Gerät die Bezeichnung "LAGAN" tragen, gilt die Garantie in diesem Fall nur (2) zwei Jahre. Als Kaufnachweis ist der Originalkassenbon oder die Originalrechnung erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, so verlängert sich dadurch die Garantiezeit weder für das Gerät noch für die neuen Teile.

### Welche Geräte sind nicht durch die IKEA (5) Fünfjahresgarantie abgedeckt?

Die Geräte-Serie LAGAN und alle Geräte, die vor dem 1. August 2007 bei IKEA gekauft wurden.

### Wer übernimmt den Kundendienst?

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.



### Was deckt die Garantie ab?

Die Garantie deckt Material- und Produktionsfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik "Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?" beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

### Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

### Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserteile) eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.

- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdobjekte der Substanzen und Reinigung oder Lösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche/-rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.

- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

### Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

### Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;
- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

### Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:

Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:
  - der gesamten IKEA Kücheninstallation;

- Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.

3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

### Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?



Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

**Wichtig!** Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, sollten Sie die IKEA-Artikelnnummer (den 8-stelligen Zifferncode) Ihres Gerätes zur Hand haben.

**Wichtig! BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF!** Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

**Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?**

Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächs-

ten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

## Indice

|                                |    |                           |    |
|--------------------------------|----|---------------------------|----|
| Informazioni per la sicurezza  | 56 | Cosa fare se...           | 66 |
| Descrizione del prodotto       | 57 | Dati tecnici              | 67 |
| Preparazione al primo utilizzo | 58 | Installazione             | 68 |
| Utilizzo quotidiano            | 59 | Collegamento elettrico    | 68 |
| Cottura a vapore               | 62 | Considerazioni ambientali | 69 |
| Tabelle di cottura             | 63 | GARANZIA IKEA             | 70 |
| Pulizia e cura                 | 64 |                           |    |

Con riserva di modifiche

## Informazioni per la sicurezza

**i** Per la sicurezza dell'utente e per il buon funzionamento dell'apparecchio, è importante leggere attentamente il presente libretto di istruzioni prima dell'installazione e dell'uso. Conservare sempre queste istruzioni assieme all'apparecchio anche in caso di trasferimento o vendita dell'apparecchio stesso. L'utente deve acquisire dimestichezza con le funzioni e dotazioni di sicurezza dell'apparecchio.

### Impiego conforme allo scopo previsto

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato come superficie di lavoro o di appoggio.
- Sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi infiammabili, materiali facilmente incendiabili oppure oggetti che possono fondere (come pellicola per alimenti, plastica, alluminio).
- Prestare attenzione nel collegare elettrodomestici a prese installate in prossimità dell'apparecchio. Non lasciare che i cavi di collegamento vengano a contatto o rimangano intrappolati sotto la porta del forno caldo.
- Non lasciare alimenti o piatti bagnati nel forno al termine della cottura poiché l'umidità può danneggiare lo smalto o i componenti interni.

- Non eseguire da soli interventi di riparazione. Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchio. Contattare sempre il Servizio assistenza locale.
- Per pulire il vetro della porta del forno, non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo che potrebbero rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

### **i** Nota sul rivestimento smaltato

Le variazioni di colore del rivestimento smaltato durante l'utilizzo del forno non pregiudicano l'idoneità all'uso dell'apparecchio. Tali variazioni non costituiscono pertanto un difetto cui opporre il diritto alla garanzia.

### Sicurezza bambini

- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da persone adulte. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini. Vi è il rischio di soffocamento.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio quando la porta è aperta.

### Sicurezza generale

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o la cui mancanza di esperienza e conoscenza impedisca loro l'utilizzo sicuro dell'apparecchio, se non sotto la supervisione o le istruzioni di una persona responsabile.

- Pericolo di scottature! L'interno del forno raggiunge temperatura elevate durante l'uso.
- Al momento di aprire la porta del forno, durante o dopo la cottura, prestare attenzione al flusso di vapore o di aria calda che fuoriesce dall'apparecchio.

### Installazione

- Controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto. Non collegare l'apparecchio se è danneggiato. Se necessario, contattare il fornitore.
- Le riparazioni sull'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da personale autorizzato. Devono essere utilizzati esclusivamente ricambi originali.
- Gli apparecchi da incasso possono essere messi in funzione solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

- Non apportare modifiche alle specifiche o al prodotto. Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchio.

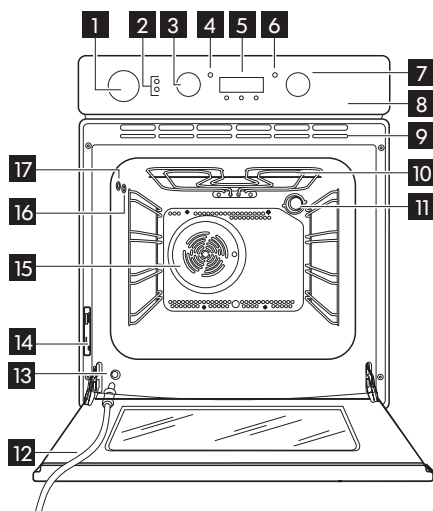
**⚠ Avvertenza** Seguire attentamente le istruzioni per i collegamenti elettrici.

### Avvertenza sull'acrilamide

**Importante** Secondo le ultime scoperte scientifiche, una cottura intensa degli alimenti, in particolare di quelli contenenti amido, può costituire un rischio per la salute a causa dell'acrilamide. Si raccomanda perciò di cucinare a temperature relativamente basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

## Descrizione del prodotto

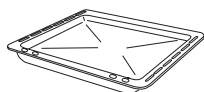
### Vista generale



- 1 Serbatoio dell'acqua
- 2 Spie del serbatoio dell'acqua
- 3 Manopola di regolazione della temperatura
- 4 Spia di controllo della temperatura
- 5 Programmatore elettronico
- 6 Indicatore di alimentazione
- 7 Manopola di regolazione del forno
- 8 Pannello comandi
- 9 Fessure di ventilazione per la ventola di raffreddamento
- 10 Grill
- 11 Lampadina del forno
- 12 Tubo di scarico dell'acqua
- 13 Valvola di scarico dell'acqua
- 14 Targhetta di identificazione
- 15 Ventola
- 16 Foro di entrata del vapore
- 17 Presa della termosonda

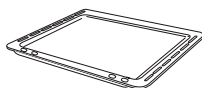
## Accessori del forno

Leccarda



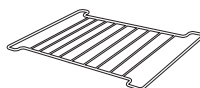
1x

Piastra da forno



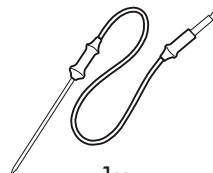
1x

Griglia



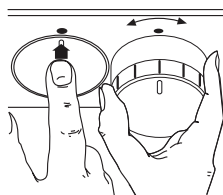
1x

Termosonda



1x

## Manopole di regolazione a scomparsa



Il forno è dotato di manopole di regolazione a scomparsa che possono essere inserite all'interno del pannello comandi quando il forno non è in funzione.

Ruotare le manopole di regolazione a scomparsa in senso orario per impostare la temperatura e la funzione del forno.

## Preparazione al primo utilizzo

**i** Prima di usare il forno, rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti sia all'interno sia all'esterno dell'apparecchio. Non rimuovere la targhetta di identificazione.

Quando si collega il forno alla rete elettrica o in caso di ripristino della corrente dopo un'interruzione, sul display lampeggia automaticamente il simbolo dell'ora.

Per regolare l'ora utilizzare il tasto "+" o "-". Dopo circa 5 secondi la spia smette di lampeggiare e l'orologio indica l'ora impostata. L'apparecchio non funziona se non è impostata l'ora.

### Prima pulizia

Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire gli accessori e l'interno del forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Al termine della pulizia, preriscaldare il forno senza alimenti all'interno.

### Preriscaldamento

Ruotare la manopola di regolazione del forno su  e accendere il forno per 45 minuti alla massima temperatura per bruciare eventuali residui presenti sulla superficie del vano cottura. Gli accessori possono raggiungere temperature superiori a quelle raggiunte durante il normale utilizzo. Durante questa accensione l'apparecchio può produrre un odore sgradevole. Questo è assolutamente normale. Arieggiare bene l'ambiente.

Utilizzo quotidiano

Accensione dell'apparecchio

Selezionare la funzione di cottura e regolare la temperatura.

Selezione della funzione di cottura

Ruotare la manopola di regolazione del forno (vedere "Descrizione del prodotto").

Regolazione della temperatura

Ruotare la manopola di regolazione della temperatura (vedere "Descrizione del prodotto"). La temperatura può essere impostata tra 50 °C e 250 °C.

Spegnimento dell'apparecchio

Ruotare la manopola di regolazione del forno e la manopola di regolazione della temperatura su Off.

Funzioni del forno

| Funzione del forno                                                                                                                                                      | Consigliata per                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        | Posizione Off                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                        | Lampadina del forno - Si accende senza funzioni di cottura attivate.                                                                                                                                                                          |
|                                                                                        | Cottura tradizionale - Il calore proviene dalle resistenze superiore e inferiore del vano cottura. Per cuocere e arrostitire su un solo livello.                                                                                              |
|                                                                                        | Cottura dall'alto - Il calore proviene esclusivamente dalla resistenza superiore del vano cottura. Per rifinire la cottura di alimenti.                                                                                                       |
|                                                                                        | Cottura dal basso - Il calore proviene esclusivamente dalla resistenza inferiore del vano cottura. Per dorare torte con fondi friabili.                                                                                                       |
|                                                                                        | Grill grande - Si accende l'intero elemento grill. Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità. Per tostare.                                                                                                             |
|                                                                                      | Grill ventilato - L'elemento grill e la ventola funzionano in modo alternato per far circolare l'aria calda nel vano cottura. Per la cottura di grossi tagli di carne. Non utilizzare questa funzione a temperature al disopra di 200 °C.     |
|                                                                                      | Cottura ventilata - Per cuocere e/o arrostitire su più livelli alla stessa temperatura senza che gli aromi degli alimenti si mescolino.                                                                                                       |
|   | Scongelamento - Per scongelare cibi congelati. La manopola di regolazione della temperatura deve essere in posizione off.                                                                                                                     |
|                                                                                      | Cottura Pizza - La resistenza in basso fornisce il calore diretto alla base per la cottura di pizze, quiche o torte salate, mentre la ventola fa circolare l'aria per dorare in superficie la pizza o cuocere uniformemente le torte farcite. |
|                                                                                      | Cottura a vapore - Per cuocere al forno, arrostitire, scaldare cibi scongelati o raffreddare alimenti. Anche per preparare frutta, verdura, pesce, patate, riso e pasta.                                                                      |

**Indicatore di alimentazione**

L'indicatore di alimentazione (vedere "Caratteristiche del prodotto") si accende quando si imposta la manopola di regolazione del forno.

**Spia di controllo della temperatura**

La spia di controllo della temperatura (vedere "Descrizione del prodotto") si accende quando il forno è in fase di riscaldamento e si spegne non appena il forno ha raggiunto la temperatura impostata. In seguito, la spia si accende a intermittenza per indicare la regolazione della temperatura sul valore impostato.

**Termostato di sicurezza**

Per evitare un pericoloso surriscaldamento (dovuto a un utilizzo improprio dell'apparecchio o a componenti difettosi), il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione di corrente elettrica in caso di aumento della temperatura. Quando la temperatura si abbassa, l'apparecchio si riaccende automaticamente.  
In caso di rottura o malfunzionamento del termostato di sicurezza, non tentare di ripararlo da soli. Contattare sempre il Servizio assistenza.

**Spia "serbatoio pieno"** 

La spia indica che il forno è pronto per la cottura a vapore.

**Spia "serbatoio vuoto"** 

La spia indica che il serbatoio è vuoto e che occorre riempirlo d'acqua.  
Per maggiori informazioni, vedere "Cottura a vapore".

 Le spie per la cottura a vapore si accendono solo quando è impostata la funzione vapore .

**Funzioni tempo**

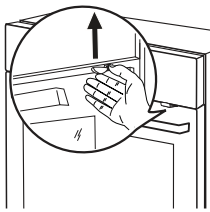
| Simbolo | Funzione                              | Descrizione                                                           |
|---------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| →       | Durata della cottura                  | Per impostare la durata di funzionamento del forno                    |
| →       | Fine della cottura                    | Per impostare l'ora di spegnimento del forno                          |
| →  →    | Durata e fine della cottura combinate | Per impostare la durata della cottura con avvio posticipato del forno |

**Ventola di raffreddamento**

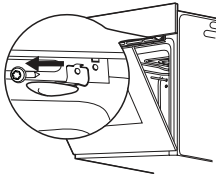
La ventola di raffreddamento (non visibile) evita il surriscaldamento del pannello anteriore, delle manopole e della maniglia di apertura della porta. All'accensione del forno la ventola di raffreddamento si attiva automaticamente. L'aria calda è soffiata attraverso le fessure di ventilazione poste vicino alla maniglia di apertura della porta. Per mantenere fresche le manopole sul pannello comandi, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare dopo lo spegnimento del forno.

**Blocco di sicurezza bambini**

L'apparecchio è fornito con un blocco di sicurezza per i bambini già inserito e attivato. Il blocco di sicurezza è posizionato appena sotto il pannello comandi del forno sul lato destro.



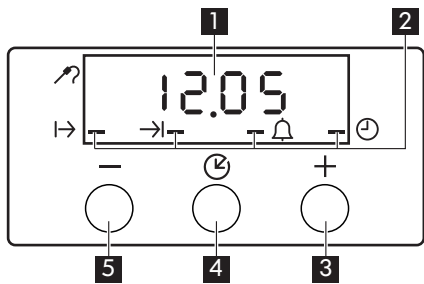
Per aprire la porta del forno con il blocco di sicurezza inserito, sollevare l'impugnatura del blocco di sicurezza come illustrato in figura.  
Non far leva sul blocco di sicurezza per chiudere la porta del forno.



Per rimuovere il blocco di sicurezza, aprire la porta del forno e svitare il blocco utilizzando la chiave a stella fornita nel pacchetto accessori.



| Simbolo | Funzione    | Descrizione                                                                                                   |
|---------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Contaminuti | Per l'impostazione di un tempo breve. Entra in funzione un segnale acustico alla scadenza del tempo impostato |
|         | Orologio    | Per l'impostazione dell'ora                                                                                   |
|         | Termosonda  | Per misurare la temperatura interna di grossi tagli di carne durante la cottura                               |



- 1 Disply per l'ora e la temperatura della termosonda
- 2 Spie delle funzioni
- 3 Tasto " + "
- 4 Tasto di selezione
- 5 Tasto " - "

**Impostazione di una funzione tempo**

- Premere ripetutamente il tasto di selezione finché lampeggia la spia della funzione desiderata.
- Per impostare o modificare il tempo impostato, utilizzare il tasto " + " / " - " nei successivi 5 secondi. A questo punto inizia il conteggio del tempo residuo.

**Annullamento di una funzione tempo**

Premere ripetutamente il tasto di selezione finché si accende la spia della funzione desiderata, quindi premere il tasto " - ". Dopo alcuni secondi la funzione tempo si disattiva.

**Termosonda**

La termosonda misura la temperatura interna della carne. Quando la carne raggiunge la temperatura impostata, il forno si spegne automaticamente.

Si consiglia di usare solo la termosonda raccomandata per questa apparecchiatura.

**Avvertenza** La termosonda è calda!  
Pericolo di scottature! Prestare

attenzione nel rimuovere la punta e la spina della termosonda.

1. Inserire la spina della termosonda nella presa sulla parete laterale del forno.
2. Infilare la punta della termosonda in profondità fino a posizionarla al centro del taglio di carne.
3. Premere ripetutamente il tasto di selezione finché lampeggia la spia della termosonda.
4. Utilizzare i tasti " + " / " - " per impostare la temperatura interna desiderata. La temperatura può essere impostata tra 30 °C e 99 °C.  
Fare riferimento ai valori indicati in tabella.
5. Utilizzare le manopole di regolazione per impostare la funzione di cottura e la temperatura desiderate.
6. Quando la carne raggiunge la temperatura interna impostata, il forno si spegne automaticamente.
7. Togliere la termosonda.

| Temperature interne consigliate |           |
|---------------------------------|-----------|
| 50 °C                           | Al sangue |

| Temperature interne consigliate |           |
|---------------------------------|-----------|
| 60 °C                           | Media     |
| 70 °C                           | Ben cotta |

Se il livello di cottura non è soddisfacente, ripetere le operazioni sopra descritte per impostare una temperatura interna più alta.

### Come spegnere il display

-  Lo spegnimento del display dell'ora vi permette di risparmiare energia.

## Cottura a vapore

Prima di ogni cottura a vapore, riempire il serbatoio dell'acqua. Il serbatoio ha una capacità massima di 0,8 l. Tale quantità d'acqua è sufficiente per una cottura di circa 40-45 minuti.

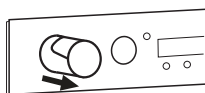
Per informazioni sul tipo di acqua consigliato, vedere la tabella "Tipi di acqua" nella sezione "Pulizia e manutenzione".

-  Se si versa troppa acqua nel serbatoio, uno scarico di sicurezza la riverserà all'interno del forno. Assorbire l'acqua con una spugna o un panno.

-  Il vapore inizia a fuoriuscire quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

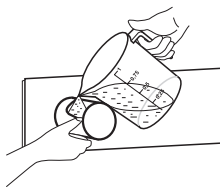
 **Avvertenza** Prestare attenzione alla fuoriuscita immediata di vapore al momento di aprire la porta del forno.

1



Estrarre completamente il serbatoio dell'acqua sollevandolo.

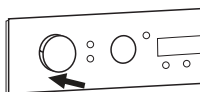
2



Riempire d'acqua il serbatoio finché si accende la spia "serbatoio pieno".

1. Tenere premuti contemporaneamente i tasti "+" e "-" per 5 secondi. Il display si spegne.
2. Per accendere il display, premere un tasto qualsiasi.

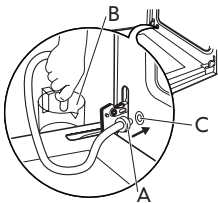
3



Spingere il serbatoio dell'acqua per riposizionarlo nella sua sede.

1. Mettere gli alimenti in appositi contenitori adatti all'uso in forno e posizionarli sulla griglia al secondo livello dal basso.
2. Ruotare la manopola di regolazione del forno su .
3. Impostare la temperatura tra 130 °C e 230 °C. La cottura a vapore non dà buoni risultati a temperature al di sopra di 230 °C.
4. Svuotare il serbatoio dopo ogni cottura a vapore (vedere "Svuotamento del serbatoio dell'acqua").

Svuotamento del serbatoio dell'acqua



Aprire la porta e infilare l'estremità del tubo di scarico dell'acqua (A) nella valvola di scarico dell'acqua (C) . La valvola di scarico dell'acqua si trova nell'angolo inferiore sinistro del telaio della porta. Inserire l'altra estremità del tubo di scarico dell'acqua (B) in un contenitore vuoto.  
Quando è fuori uscita tutta l'acqua, estrarre il tubo dalla valvola di scarico dell'acqua.

Tabelle di cottura

| Peso (Kg) | Alimento                                                   | Funzione del forno | Livello | Temperatura del forno (°C) | Durata della cottura (min.) |
|-----------|------------------------------------------------------------|--------------------|---------|----------------------------|-----------------------------|
| 1         | Suino / Agnello                                            |                    | 2       | 180                        | 100-110                     |
| 1         | Vitello / Manzo                                            |                    | 2       | 190                        | 70-100                      |
| 1,2       | Pollo / Coniglio <sup>1)</sup>                             |                    | 2       | 200                        | 70-80                       |
| 1,5       | Anatra                                                     |                    | 1       | 160                        | 120-150                     |
| 3         | Oca                                                        |                    | 1       | 160                        | 150-200                     |
| 4         | Tacchino                                                   |                    | 1       | 180                        | 210-240                     |
| 1         | Pesce <sup>1)</sup>                                        |                    | 2       | 190                        | 30-40                       |
| 1         | Peperoni o pomodori ripieni / Patate arrosto <sup>1)</sup> |                    | 2       | 175                        | 50-70                       |
|           | Verdure                                                    |                    | 2       | 175                        | 25-35                       |
|           | Dolci istantanei                                           |                    | 2       | 160                        | 45-55                       |
| 1         | Torte dolci o salate <sup>1)</sup>                         |                    | 2       | 160                        | 80-100                      |
|           | Biscotti                                                   |                    | 3       | 140                        | 25-35                       |
| 2         | Lasagne                                                    |                    | 2       | 180                        | 45-60                       |
| 1         | Pane bianco <sup>1)</sup>                                  |                    | 2       | 190                        | 50-60                       |
| 1         | Cottura pizza                                              |                    | 1       | 190                        | 25-35                       |

1) È necessario riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua dopo circa 40-45 minuti di cottura. Quando il serbatoio dell'acqua è vuoto, si accende la spia "serbatoio vuoto" (vedere "Caratteristiche del prodotto").

**⚠ Avvertenza** Non rivestire il forno con fogli di alluminio e non appoggiare sul fondo tegami, teglie o piastre da forno.

L'accumulo di calore può danneggiare la smaltatura.

**⚠ Avvertenza** Tutte le cotture, anche la grigliatura, devono essere eseguite con la porta del forno chiusa. Prestare attenzione al momento di aprire la porta del forno. Non

aprire la porta lasciandola cadere - sostenere la porta mediante l'apposita maniglia finché non è completamente aperta.

## Pulizia e cura

**⚠ Avvertenza** Spegner il forno e lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

**⚠ Avvertenza** Per motivi di sicurezza, è vietata la pulizia del forno con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.

**⚠ Avvertenza** Tenere sempre il forno pulito. Gli accumuli di grasso o i residui di alimenti potrebbero causare incendi, soprattutto negli teglia del grill.

### Parti esterne dell'apparecchio

- Pulire il lato anteriore dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per le superfici metalliche utilizzare i normali prodotti detergenti in commercio.
- Non utilizzare sostanze o spugne abrasive.

### Parti interne del forno

- Per la pulizia accendere la lampadina del forno.
- Pulire il forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata e lasciarlo asciugare.

### Accessori

Dopo ogni utilizzo, pulire tutte le parti estraibili con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata (ripiano, piastra, guide ecc.) e asciugarle accuratamente. Lasciarle brevemente immerse nell'acqua tiepida saponata per facilitare la pulizia.

### Pulizia della porta del forno

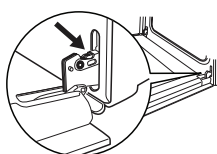
La porta del forno ha due pannelli di vetro applicati uno dietro l'altro. Per facilitare la pulizia, rimuovere la porta del forno e il pannello di vetro interno.

**⚠ Avvertenza** La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere il

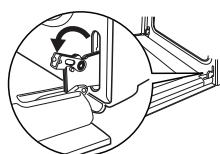
pannello di vetro interno quando la porta del forno è ancora montata.

### Rimozione della porta del forno e del pannello di vetro

1



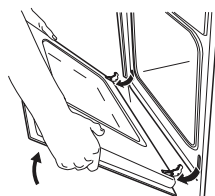
2



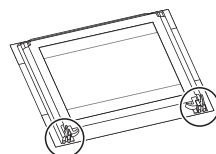
Aprire completamente la porta e afferrare le due cerniere.

Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.

3



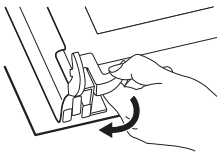
4



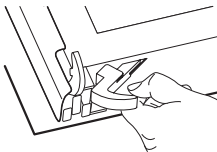
Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (circa 45°). Tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.

Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.

5

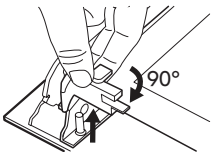


6

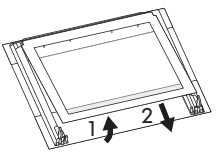


Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere il pannello di vetro interno.

7



8



Ruotare di 90° le 2 Sollevare legger- chiusure e sfilarle mente e rimuovere il dalle loro sedi. pannello di vetro.

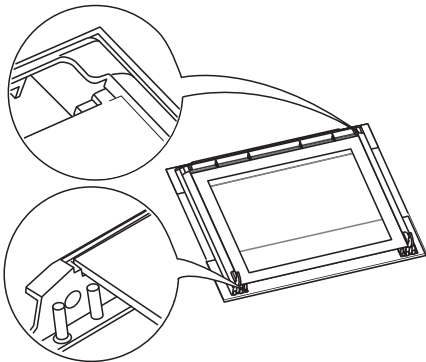
Pulire il pannello di vetro con acqua e sapone, quindi asciugarlo accuratamente.

**Rimontaggio della porta e del pannello di vetro**

Al termine della pulizia, rimontare il pannello di vetro e la porta del forno. Per farlo, seguire la procedura in ordine inverso.

Il pannello di vetro interno deve essere rimontato con la cornice decorativa (serigrafia) rivolta verso la parte esterna del forno. Per verificare di aver eseguito l'operazione in maniera appropriata, basta passare le dita sulla superficie interna del vetro. Il pannello di vetro è montato correttamente se non si avvertono parti in rilievo passando le dita sulla superficie.

Rimontare il pannello di vetro interno nella sua sede come illustrato qui sotto.



**Pulizia del serbatoio dell'acqua**

Dopo circa 6 mesi di funzionamento, è normale che nel forno si formino depositi di calcare.

Per prevenire la formazione di calcare, è consigliabile pulire le parti del forno che generano il vapore. Svuotare il serbatoio dopo ogni cottura a vapore.

1. Riempire il serbatoio con 0,8 l d'acqua e due cucchiaini di succo di limone. Spegner il forno e attendere per circa 60 minuti.
2. Accendere il forno e impostare la funzione vapore. Impostare la temperatura tra 130 °C e 230 °C. Dopo 20-25 minuti spegnere il forno e lasciarlo raffreddare.
3. Risciacquare varie volte il serbatoio dell'acqua e rimuovere i residui di calcare dall'interno del forno con un panno.

| Tipi di acqua                              |                                                                                          |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Acqua dolce con basso contenuto di calcare | Consigliata. Riduce la frequenza dei cicli di pulizia (per esempio ogni 100-150 cotture) |

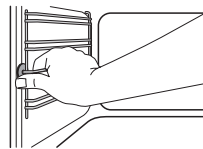
| Tipi di acqua                            |                                                                                                         |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Acqua di rubinetto                       | Si può utilizzare se nel proprio impianto domestico è installato un depuratore o addolcitore dell'acqua |
| Acqua dura con alto contenuto di calcare | Non influisce sulle prestazioni del forno ma aumenta la frequenza dei cicli di pulizia                  |

**Guide di inserimento**

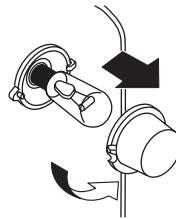
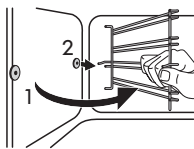
Estrarre le guide di inserimento per pulire le pareti laterali del forno.

"Descrizione del prodotto"), spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione di corrente elettrica.

1



2



Sfilare le guide dalla parete di fondo del forno, tirandole in avanti.

Sganciare le guide dalla parte posteriore.

Per rimontare le guide, seguire le istruzioni in ordine inverso.

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per estrarla. Pulire la calotta di vetro.
2. Se necessario, sostituire con una lampadina da 15/25 watt, 230V (50Hz), con resistenza a temperature fino a 300 °C e connessione E14.
3. Riapplicare la calotta di vetro.

**Importante** Le estremità arrotondate delle aste di guida devono essere rivolte in avanti.

**Sostituzione della lampadina del forno e pulizia della calotta di vetro**

 **Avvertenza** Prima di sostituire la lampadina del forno (vedere

**Cosa fare se...**

| Problema              | Possibile causa                                                                                     | Soluzione                                                                                                |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il forno non funziona | Non sono state eseguite le impostazioni necessarie                                                  | Controllare se è stata impostata la funzione di cottura e selezionata una temperatura                    |
| Il forno non funziona | L'apparecchio non è collegato in maniera corretta e/o l'alimentazione di rete al forno non è attiva | Controllare se l'apparecchio è collegato in maniera corretta e l'alimentazione di rete al forno è attiva |

| Problema                                                                   | Possibile causa                                                 | Soluzione                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| La spia di controllo della temperatura non si accende                      | Non sono state eseguite le impostazioni necessarie              | Selezionare la funzione di cottura e regolare la temperatura                           |
| L'illuminazione del forno non funziona                                     | La lampadina del forno è guasta                                 | Sostituire la lampadina del forno                                                      |
| C'è acqua all'interno del forno                                            | C'è troppa acqua nel serbatoio                                  | Spegnere il forno e assorbire l'acqua con un panno o una spugna                        |
| La cottura a vapore non funziona                                           | Il foro è ostruito da depositi di calcare                       | Controllare il foro di entrata del vapore. Rimuovere il calcare                        |
| Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nel vano cottura | Gli alimenti sono stati lasciati troppo a lungo nel forno       | Al termine della cottura, non lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti  |
| "Sul display appare l'indicazione "12.00" e il LED dell'orologio lampeggia | Interruzione dell'alimentazione elettrica                       | Reimpostare l'ora                                                                      |
| Sul display appare l'indicazione F11                                       | La spina della termosonda non è saldamente inserita nella presa | Inserire a fondo la spina della termosonda nella presa sulla parete laterale del forno |

Se si verifica un guasto, tentare di risolvere da soli il problema. Se non si riesce a individuare una soluzione, contattare il rivenditore o il Servizio assistenza.

 In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non eseguita da personale qualificato, l'intervento del tecnico del Servizio assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato dietro richiesta di pagamento anche durante il periodo di garanzia.

Dati tecnici

|                                                          |                                    |                   |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------|
| Dimensioni (interne)                                     | Larghezza<br>Altezza<br>Profondità | 395<br>335<br>400 |
| Volumi utili                                             | 53 l                               |                   |
| Area della piastra da forno più larga (superficie netta) | 1130 cm²                           |                   |
| Resistenza inferiore                                     | 1000 W                             |                   |
| Resistenza superiore                                     | 800 W                              |                   |
| Forno (resistenza superiore + resistenza inferiore)      | 1800 W                             |                   |
| Grill grande                                             | 2450 W                             |                   |

|                                                                       |          |
|-----------------------------------------------------------------------|----------|
| Grill ventilato                                                       | 1650 W   |
| Cottura ventilata                                                     | 2025 W   |
| Cottura pizza                                                         | 2675 W   |
| Funzione vapore                                                       | 2825 W   |
| Lampadina del forno                                                   | 25 W     |
| Motore della ventola per aria calda                                   | 25 W     |
| Ventilatore di raffreddamento                                         | 25 W     |
| Potenza totale installata <sup>1)</sup>                               | 2825 W   |
| Numero di funzioni                                                    | 9        |
| Consumo di energia                                                    | 0,78 kWh |
| Consumo di energia con carico normale e cottura dal basso             | 0,79 kWh |
| Consumo di energia con carico normale e circolazione d'aria nel forno | 0,78 kWh |

1) Le informazioni sul collegamento elettrico e sui valori di tensione e potenza sono fornite sulla targhetta di identificazione (vedere "Caratteristiche del prodotto").

## Installazione

**⚠ Attenzione** Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

**⚠ Avvertenza** L'installazione dell'apparecchio deve essere eseguita solo da personale qualificato e competente. In caso contrario si estingue qualsiasi diritto alla garanzia per gli eventuali danni insorti.

- Prima di inserire l'apparecchio in un mobile da incasso, verificare l'idoneità delle dimensioni del vano.
- Verificare che sia presente una protezione da scosse elettriche per l'installazione.
- Come previsto dalle norme in vigore, tutti i componenti di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- L'apparecchio con il suo lato posteriore o con un fianco può essere appoggiato a una parete o a un mobile più alto. L'altro fianco deve essere appoggiato a un mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
- La stabilità del mobile da incasso deve essere conforme alla norma DIN 68930.
- I forni e i piani cottura integrati sono provvisti di sistemi di collegamento speciali. Per motivi di sicurezza, è opportuno abbinare esclusivamente apparecchi dello stesso costruttore.

## Collegamento elettrico

**⚠ Avvertenza** L'installazione dell'impianto elettrico deve essere eseguita solo da personale qualificato e competente.

- Il costruttore non risponde di eventuali danni dovuti alla mancata osservanza delle precauzioni di sicurezza.



- Dotare l'apparecchio di un idoneo collegamento a terra come prescritto dalle norme di sicurezza.
- Verificare che i valori di tensione e corrente della rete di alimentazione locale corrispondano ai valori indicati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- La dotazione standard dell'apparecchio al momento della fornitura non prevede una spina e un cavo di rete. Considerando la sezione nominale richiesta, come cavi di collegamento sono indicati i seguenti tipi: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Qualunque componente elettrico deve essere sostituito da un tecnico del Servizio assistenza o da personale qualificato.
- Utilizzare sempre una presa di corrente con contatto a terra correttamente installata.
- Non utilizzare spine o connettori multivie e cavi di prolunga. Vi è il rischio di incendio.
- Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio. Sfilare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Nell'impianto elettrico deve essere previsto un dispositivo (per esempio un sezionatore di linea, uno sganciatore di protezione verso terra o un fusibile) che permetta di separare l'apparecchio dalla rete in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm.



Questo apparecchio è conforme alle direttive CEE.

## Considerazioni ambientali

Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

**i 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.sens.ch](http://www.sens.ch).

### Materiali di imballaggio

I materiali contrassegnati dal simbolo  sono riciclabili. Smaltire i materiali di imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

### Smaltimento dell'apparecchio

- ⚠ Avvertenza** Per lo smaltimento dell'apparecchio procedere come segue:
- Sfilare la spina dalla presa di corrente.
  - Tagliare il cavo di alimentazione e smaltirlo adeguatamente.
  - Rimuovere e smaltire adeguatamente il blocco porta per evitare che i bambini possano chiudersi all'interno dell'apparecchio. Vi è il rischio di soffocamento.

## GARANZIA IKEA

### Validità della garanzia

La presente garanzia è valida per cinque (5) anni a partire dalla data di acquisto originale del Vostro elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. Per gli elettrodomestici LAGAN, la garanzia è di due (2) anni soltanto. 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 o per i nuovi pezzi di ricambio.

### Elettrodomestici non coperti dalla garanzia IKEA di cinque (5) anni

La garanzia IKEA di cinque anni non è valida per gli elettrodomestici con il nome LAGAN e tutti gli elettrodomestici acquistati presso un punto vendita IKEA prima dell'1 agosto 2007.

### 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.

**Importante** 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.

**Importante 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        | 0700 10 218                               | 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<br>lør. 09.00-16.00<br>1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden |
| Deutschland     | 01803-334532                              | (0,09 € / Min.*) * aus dem Festnetz der DTAG; Mobilfunkpreise abweichend | 8 bis 20 Werktage                                                                                |
| 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                                                                               |
| 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                                                               |
| Magyarország    | 061 998 0549                              | Belföldi díjszabás                                                       | Hétköznapi 8 és 10 óra között                                                                    |
| Nederland       | 0900 235 45 32<br>and/or<br>0900 BEL IKEA | "0,10 EUR/min (niet lokaal)<br>Incl. BTW"                                | ma-vr 9.00-21.00<br>zat 9.00-20.00<br>zon 9.00-18.00                                             |
| Norge           | 815 22052                                 | Takst innland                                                            | 8 til 20 ukedager                                                                                |
| Österreich      | 0810 300486                               | zum Ortstarif                                                            | 8 bis 20 Werktage                                                                                |
| Polska          | 012 297 8787                              | Stawka wg taryfy krajowej                                                | Od 8 do 20 w dni robocze                                                                         |
| Portugal        | 211557985                                 | Chamada Nacional                                                         | 9 às 21. Dias de Semana<br>*excepto feriados                                                     |
| România         | 0212121224                                | Tarif apel național                                                      | 8 - 20 în zilele lucrătoare                                                                      |
| Россия          | 8 495 6662929                             | Действующие телефонные тарифы                                            | с 8 до 20 по рабочим дням<br>Время московское                                                    |
| Schweiz         | 031 5500 324                              | Tarif für Anrufe im Bundesgebiet                                         | 8 bis 20 Werktage                                                                                |
| Suisse          |                                           | Tarif des appels nationaux                                               | 8 à 20. En semaine                                                                               |
| Svizzera        |                                           | Tariffa applicata alle chiamate nazionali                                | dalle 8 alle 20 nei giorni feriali                                                               |
| Slovensko       | (02) 3300 2554                            | Cena vnútroštátneho hovoru                                               | 8 až 20 v pracovných dňoch                                                                       |
| Suomi           | 0207 85 1000                              | Kotimaan puhelun hinta                                                   | arkipäivisin 8.00-20.00                                                                          |
| Sverige         | 0775 700 500                              | lokalsamtal (lokal taxa)                                                 | mån-fre 8.30-20.00<br>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                                                                              |





