

FRAMTID

GB

DE

FR

IT

OV9



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
DEUTSCH	22
FRANÇAIS	46
ITALIANO	73

Table of contents			
Safety information	4	What to do if ...	16
Product description	6	Technical data	18
Control panel	7	Installation	19
Daily use	7	Electrical connection	21
Cooking tables	12	Environmental concerns	21
Cleaning and maintenance	14	IKEA GUARANTEE	25

Safety Information

Your safety and that of others are very important.

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

 This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.

All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

 **DANGER!** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

 **WARNING!** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Electrical installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.

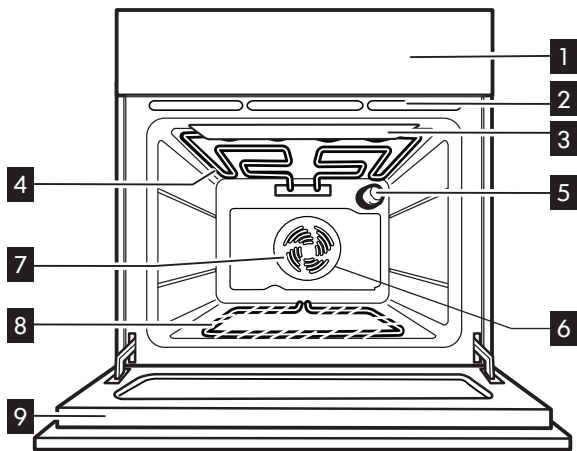
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.

- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

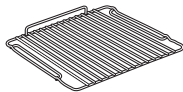
Product description



- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 Control panel | 6 Circular heating element (not visible) |
| 2 Cooling fan (not visible) | 7 Fan |
| 3 Top heating element | 8 Bottom heating element (not visible) |
| 4 Grill heating element | 9 Oven cool door |
| 5 Rear lamp | |

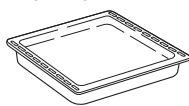
Accessories

Wire Shelf



1x

Drip tray



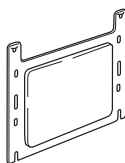
1x

Baking tray



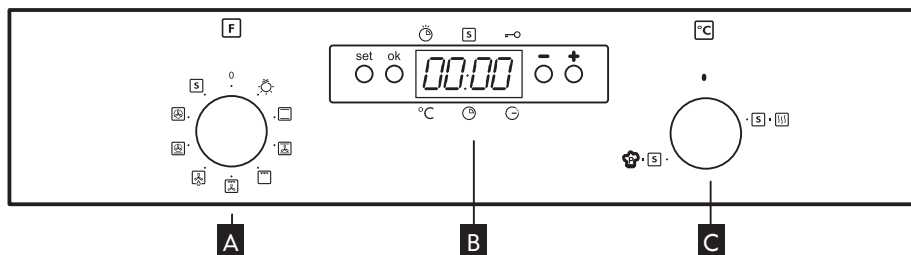
1x

Catalytic panels

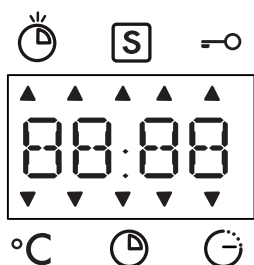


2x

Control panel



- A** Function selector knob
- B** Electronic programmer
- C** Thermostat knob



- Timer
- Special functions
- Childproof lock
- Cooking function selection knob
- Cooking time
- End of cooking time

Daily use

Turn the selector knob to the required function, then turn the thermostat knob clockwise to required temperature and press the “ok” button. The oven is now working. When the set temperature is reached, the “▼” indicator next to °C on the oven display disappears. At the end of the cooking, turn the knobs to “0”.

When using the grill it is advisable to set the oven thermostat to 250 °C. This value can be reduced whenever less intense heat is required.

Starting the oven

When the oven is connected to the power supply for the first time, or reconnected after a power failure, the display indicates

“12:00”.

Selecting and changing the clock time:

1. Press “set”. The time of day flashes on the display.
2. Press button “-” or “+” to set the hour.
3. Press “set” and “-” or “+” to set the minutes.
4. Press “ok” to confirm.

To change the time:

Press and hold “ok” for 3 seconds, until the time flashes on the display. Repeat the steps described above.

Select cooking function

1. Turn knob A to the chosen function. The display shows the preset temperature for that function or the power level in the

grill and turbo grill functions. To confirm the temperature or preset power level go to point 3.

2. Turn knob C to modify the temperature. For the defrost function, go directly to point 3.
3. Press "ok" to confirm; the oven will switch on. The indicator next to «C switches off when the selected temperature is reached.

To change the temperature:

1. Turn knob C and select the desired temperature.

Important notes:

To cancel any selection, turn knob A to "0". Alternatively, press "set" to switch the oven off, maintaining the previously selected functions.

Selecting the cooking time

Select the cooking time (available with any function, except for the special functions) to turn the oven on for a specified period of time. At the end of the specified time the oven will switch off automatically. The maximum programmed cooking time is 6 hours.

1. Set the function and the temperature (see chapter: "Selecting the cooking function") up to point 2 without confirming by pressing "ok".
2. Press "set" (the indicator ▼ on the display lights up next to the cooking time symbol ⌚) and, within 8 minutes, select the desired cooking time using buttons "-" or "+".
3. Confirm the selection by pressing "ok"; the oven switches on and the display shows the residual cooking time.
4. To change the previous temperature setting, turn knob C. To return to the residual cooking time, wait 5 seconds.

Appearance **End** of on the display:

Once the set time has elapsed, an acoustic signal is heard and **End** appears on the display.

The oven will switch off automatically.

To change the cooking time, use button "-" or "+". Return to point 3 chapter "Selecting the cooking time".

1. Turn knob A to "0".

The time of day appears again on the display.

Selecting the end of cooking time

Using this function it is possible to preset the end of cooking time. The maximum programmed cooking time is 23 hours and 59 minutes.

1. Proceed as described in points 1 and 2 of the section "Cooking duration selection".
2. Press "set" to set the end of cooking time: the indicator next to the symbol ▼ lights up ⌚.
3. Set the end of cooking time using button "-" or "+".
4. Press "ok" to confirm the end of cooking time.

The oven will turn on automatically at the end of cooking time minus cooking time: the indicators ▼ on the display above the symbols ⌚ ⌚ will light up subsequently.

Special Functions

Turn knob A to function **S**: ▲ lights up next to the symbol **S**.

Pizza

This operates at a fixed temperature of 250°C and is ideal for baking pizzas.

1. Turn knob F until the display shows the message "P1" then, after 2 seconds, the temperature indication of 250°C.
2. Press "ok" to confirm.
3. The indicator next to «C on the control panel switches off when a temperature of 250°C is reached, a factory-set time of 12 minutes flashes on the display and an acoustic signal is heard.
4. Place the food in the oven.
5. To change the preset time, use button "+" or "-".
6. Press "ok" to confirm.

7. Once the set time has elapsed, the oven switches off, an acoustic signal is heard and **End** appears on the display.

Keep warm

This maintains a constant temperature of 80°C in the oven.

1. Turn knob C until the display shows the message **W** then, after 2 seconds, the temperature indication of 80°C.
2. Press “ok” to confirm.
3. The indicator next to °C on the control panel switches off when a temperature of 80°C is reached, a factory-set time of 5 minutes flashes on the display and an acoustic signal sounds.
4. Place the food in the oven.
5. To change the preset time, use button “+” or “-”.
6. Press “ok” to confirm.
7. Once the set time has elapsed, the oven switches off, an acoustic signal is heard and **End** appears on the display.

Timer

The timer can only be set when the oven is not in use and allows a maximum setting of 6 hours.

To set the timer:

1. Leave knob A at “0”. The display shows the time of the day.
2. Press “set”. The indicator next to the symbol ▲ lights up . Use buttons “-” or “+” to set the desired time.
3. Press “ok” to confirm the selection.
Once the set time has elapsed:
An acoustic signal sounds and flashes on the display **End**.
Press “ok”: The acoustic signal stops.
The time of day appears again on the display.

Childproof lock

1. With knob A set to “0”, press buttons “+” and “-” at the same time for 5 sec. The indicator next to the symbol lights up .
2. The oven functions will not operate while the childproof lock is activated.
3. To deactivate the lock, repeat the sequence described in point 1.

WARNING: If **---** appears on the display without flashing, the oven is not necessarily off. Pay attention.

Oven Functions table

Function		Description of function
0	OVEN OFF	-
	LAMP	To switch on the oven light.
	CONVENTIONAL	This function allows an evenly browned and crisp surface and base to be obtained. To bake pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf, and pizzas on one or two levels. When cooking on two levels, switch the position of the food halfway through cooking to obtain a more even result. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. It is advisable to use the 2nd level from the bottom to cook on a single shelf. To cook on two levels, use the 1st and 3rd levels.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages, to cook vegetables au gratin and to toast bread. Preheat the oven for 3 - 5 min. It is advisable to use the 4th level from the bottom for cooking. When cooking meat, pour a little water into the drip tray (on the 3rd level from the bottom) to reduce smoke and fat spatters. The oven door must be kept closed during the cooking cycle.
	TURBO GRILL	To grill large joints of meat (roast beef and other roast meats). The oven door must be kept closed during the cooking cycle. When cooking meat, it is advisable to pour water in the drip tray placed on the first/second level from the bottom. This will reduce smoke and spattering of fat. Turn the meat during grilling. Ideally the meat should be turned during cooking.
	CONVECTION BAKE	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury), on one level. If necessary, switch the positions of the dishes to cook food more evenly.
	DEFROST	This function can be used to speed up the thawing of food at room temperature. The food should be placed in the oven in its wrapping to prevent it from drying out. It is advisable to use the central level for cooking.
	FORCED AIR	For cooking even different types of food requiring the same cooking temperature (e.g. fish, vegetables, cakes) on a maximum of two levels at the same time. This function allows cooking without odours being transferred from one food to another. It is advisable to use the 2nd level from the bottom to cook on a single level. To cook on two levels, use the 1st and 3rd levels, preheating the oven first.

Function	Description of function
 BOTTOM HEATING + FORCED AIR	For obtaining food with a crisp base and soft surface. Ideal for baking cakes with liquid filling and no precooked base (e.g. tarts, plum cakes, ricotta cakes as well as pizzas with abundant topping) on a single level Preheat the oven before cooking. It is advisable to place food on the 2nd cooking level from the bottom. This heating is also ideal for frozen products (frozen pizza, chips, strudel, lasagna, etc.) Follow the directions on the packs of the product to be cooked.
 SPECIAL FUNCTION	S - Pizza: Special function for baking homemade pizza. Use the 2nd level from the bottom. Preheat the oven, turning the temperature knob to the icon “S - pizza”; place food in the oven when the set temperature is reached. S - Holding: Ideal for keeping just-cooked food (e.g. meat, fries, flans) hot and crisp. Turn the temperature knob to the icon “S - holding”

Cooking tables

Type of food	Function	Preheating	Shelf (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
SWEETS, PASTRY, ETC					
Leavened cakes		X	2	160-180	35-55
Filled pies (cheesecake, strudel, fruit pie)		X	1	180-200	50-60
Biscuits/tartlets		X	3	170-180	15-40
		X	1-3	160-17	20-40
Choux buns		X	3	180	30-40
		X	1-3	180	35-45
Meringues		X	3	90	120-130
		X	1-3	90	120-150
Bread/pizza/ focaccia		X	2	190-230	15-50
		X	1-3	230-250	12-30
Pizza		X	2	250	10-30
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		X	1	180-200	35-55
Vols-au-vent /Puff pastry crackers		X	3	180-200	20-30
		X	1-3	180-200	20-40
Lasagne, baked pasta, cannelloni, flans		X	2	190-200	45-55
Lasagna & Meat		X	1-3	200	50-100
Meat & Potatoes		X	1-3	200	45-100
Fish & Vegetables		X	1-3	175	30-50

Type of food	Function	Preheating	Shelf (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
MEAT					
Lamb/Veal/Beef/ Pork 1 Kg		X	2	190-200	90-110
Chicken/Rabbit/ Duck 1 Kg		X	2	190-200	65-85
Turkey/Goose 3 Kg		X	1/2	190-200	140-180
FISH					
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		X	2	180-200	40-60
VEGETABLES					
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		X	2	175-200	40-60

Cooking table with GRILL function

Type of food	Function	Preheating	Shelf (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
Toast		X	4	200	2-5
Vegetable gratin		X	3	200	10-20
Fish fillets / steaks		X	3	200	30-40
Sausages/ kebabs/ spare ribs/ hamburgers		X	4	200	30-50
Roast chicken 1-1.3 Kg		—	2	200	55-70
Roast beef rare 1 Kg		—	3	200	30-40
Leg of lamb/ knuckle		—	3	200	55-70
Roast potatoes		—	3	200	45-55

Note: cooking temperatures and times are for guidance only.

Cleaning and maintenance

CLEANING



WARNING!

- Never use steam cleaning equipment.
- Only clean the oven when it is cool to the touch.
- Disconnect the appliance from the power supply.

Oven exterior



IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior



IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proper oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

NOTE: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):



IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan assisted function at 200°C for about one hour.
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

MAINTENANCE



WARNING!

- Use safety gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the oven from the power supply.

To remove the door

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).

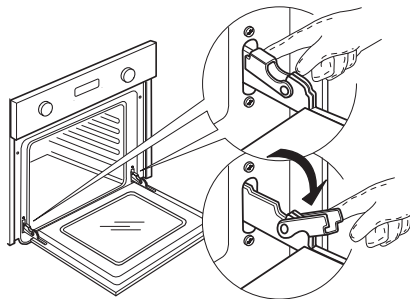


Fig. 1

3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2, 3, 4).

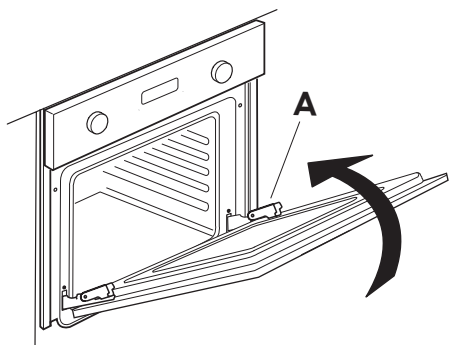


Fig. 2

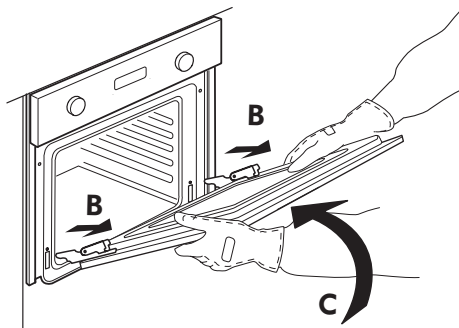


Fig. 3

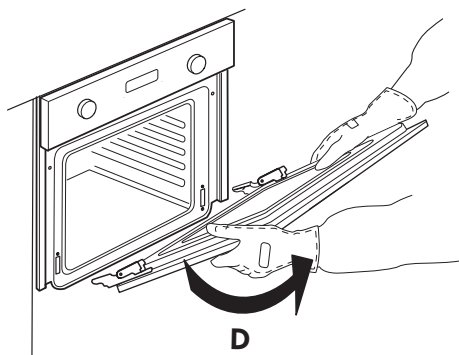


Fig. 4

To refit the door

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door

To replace the rear lamp

1. Disconnect the oven from the power supply.

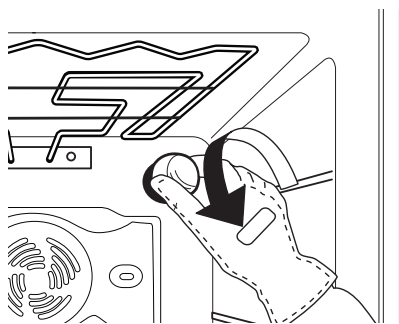


Fig. 5

2. Unscrew the lamp cover (Fig. 5), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

NOTE:

Only use 25W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.

Lamps are available from IKEA After Sales Service.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work:	No electrical power supply.	Verify the presence of mains electrical power
	The oven is not plugged into the mains socket.	Connect the oven to the power supply.
	The selector knob is set to "0".	Turn the selector knob to select a cooking function.
	The selector knob is set to "🕒".	Turn the selector knob to select a cooking function.
The oven door is locked and will not release (Nutid OV9 – Framtid OV9 version)	Electrical malfunction due to voltage fluctuations.	Switch the oven off and then on again to see if the fault has been eliminated.
The oven door is locked and will not release (Framtid OV5 – Datid OV7 version)	Electrical malfunction due to voltage fluctuations.	For Framtid OV5 - Set the function selector knob to "0". - Set the timer to 5 min and wait for the oven door to be released. For Datid OV7 - Set the function selector knob to F. - Set the clock to 🕒 (see "Control panel"). Wait 2 minutes for the door to be released.
The electronic programmer does not work (Nutid and Framtid OV9 version)	Electrical malfunction due to voltage fluctuations.	If the electronic programmer (depending on the model) shows "F HH", contact the nearest After-Sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

Energy consumption with a standard load and pastry function Kwh

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "What to do if ..." table.
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, contact IKEA After Sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open);

SERVICE 0000 000 00000



- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact IKEA After Sales Service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Installation

After unpacking the oven, make sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

Preparing the housing unit

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

General recommendations

Before use

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

Door lock device

To open the door with the door lock device see Fig 1.

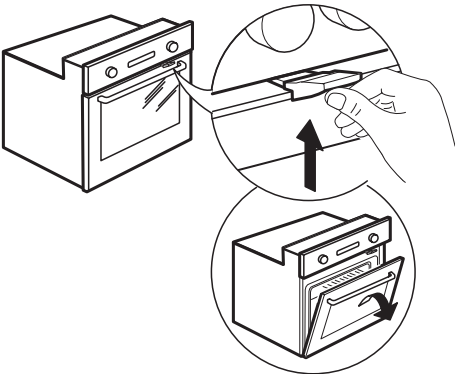


Fig. 1

The door lock device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).

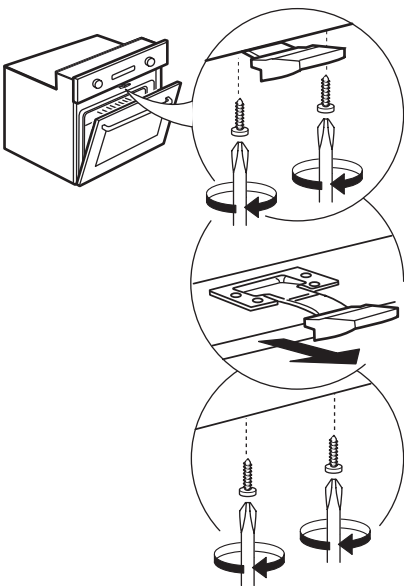


Fig. 2

Electrical connection

Make sure the power voltage specified on the appliance rating plate is the same as the mains voltage. The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm²) must be carried out by a qualified electrician. Contact IKEA After Sales Service.

Environmental concerns

Disposal of packing material

- The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♻️). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- 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.



- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

Declaration of conformity

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

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

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

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

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

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

What will IKEA do to correct the problem?

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

or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

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

another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.

- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance.
However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

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

How country law applies

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

Area of validity

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

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

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

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA

appointed After Sales Service Provider to:

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

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

How to reach us if you need our service



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

i In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) and 12 digit service number placed on the rating plate of your appliance.

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

Do you need extra help?

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	24	Störung - was tun?	37
Produktbeschreibung	26	Technische Daten	39
Bedienfeld	27	Aufstellung	40
Täglicher Gebrauch	27	Elektrischer Anschluss	42
Gartabellen	32	Umweltschutz	42
Reinigung und Pflege	34	IKEA GARANTIE	43

Sicherheitshinweise

Ihre eigene Sicherheit und die anderer Personen ist von höchster Wichtigkeit!

Diese Anweisungen sowie das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.

Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:



GEFAHR! Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht vermieden wird.



ACHTUNG! Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die elektrische Installation und Wartungsarbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.

- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Gerätes, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch ist nicht gestattet (z.B. das Heizen von Räumen). Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Der Backofen darf ohne Aufsicht weder von Kindern noch von Personen mit herabgesetzten körperlichen, sensuellen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne die erforderliche Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie wurden

durch für ihre Sicherheit verantwortliche Personen entsprechend eingewiesen.

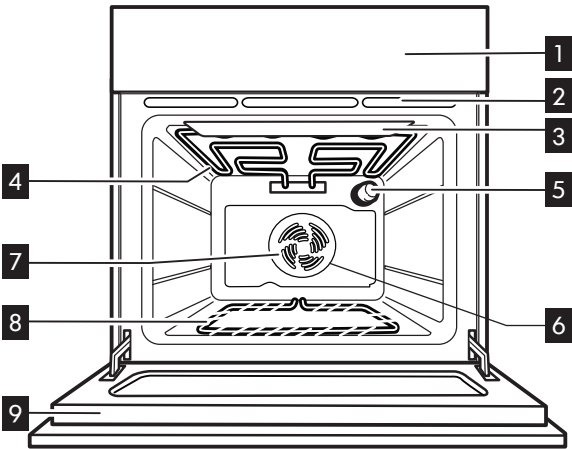
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbareren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb der Bedienblende nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Auf, in oder neben dem Gerät darf sich kein entflammbares Material befinden; bei einem versehentlichen Einschalten könnte es zu einem Brand im Gerät kommen.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße oder Behälter im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.

- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrrens von Lebensmitteln niemals unbeaufsichtigt.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein, usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Schneiden Sie das Netzkabel durch, bevor Sie das Gerät verschrotten.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Produktbeschreibung

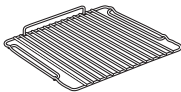


- 1 Bedienfeld
- 2 Kühlgebläse (nicht sichtbar)
- 3 Oberes Heizelement
- 4 Grillelement
- 5 Hintere Innenbeleuchtung

- 6 Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
- 7 Gebläse
- 8 Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
- 9 Kühle Backofentür

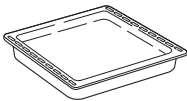
Zubehör

Rost



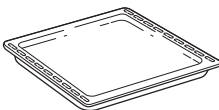
1x

Abtropfschale



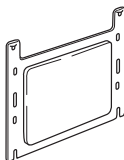
1x

Kuchenblech



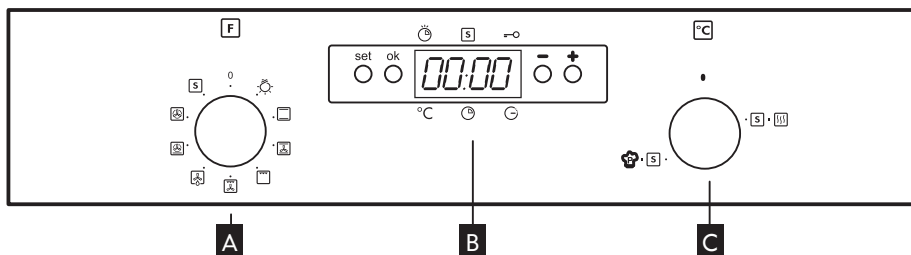
1x

Selbstreinigende katalytische Wände



2x

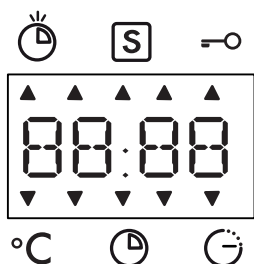
Bedienfeld



A Bedienknopf zur Funktionswahl

B Elektronikprogrammierung

C Thermostatknopf



Kurzzeitwecker (Timer)

Spezial-Funktionen

Kindersicherung

°C Bedienknopf Anwahl der Betriebsarten

Gardauer

Garzeitende

Täglicher Gebrauch

Den Bedienknopf auf die gewünschte Funktion drehen. Dann den Thermostatknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen und die Taste "ok" drücken. Der Ofen arbeitet jetzt.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die "▼" Anzeige neben dem °C Backofen-Display. Drehen Sie nach dem Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe auf "0".

Für die Verwendung des Grills wird empfohlen, den Backofenthermostat auf 250 °C einzustellen. Dieser Wert kann reduziert werden, es sei denn, es ist intensive Hitze erforderlich.

Inbetriebnahme des Backofens

Wird der Backofen zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen oder nach

einem Stromausfall wieder angeschlossen, zeigt das Display "12:00" an.

Anwahl und Änderung der Uhrzeit:

1. Drücken Sie die Taste "set". Auf dem Display blinkt die Uhrzeit.
2. Drücken Sie die Taste "-" oder "+", um die Uhrzeit einzustellen.
3. Drücken Sie "set" und "-" oder "+", um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste "ok".

Änderung der Uhrzeit:

Halten Sie die Taste "ok" 3 Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display die Uhrzeit blinkend angezeigt wird. Wiederholen Sie die vorstehend beschriebenen Vorgänge.

Wahl der Garfunktion

1. Drehen Sie den Bedienknopf A auf die gewünschte Funktion. Am Display wird für diese Funktion die voreingestellte Temperatur oder die Leistungsstufe bei den Funktionen Grill und Turbogrill angezeigt. Wenn Sie die Temperatur oder die voreingestellte Leistungsstufe bestätigen möchten, gehen Sie weiter zu Punkt 3.
2. Drehen Sie den Bedienknopf C, um die Temperatur zu ändern.
Für die Auftaufunktion gehen Sie direkt zu Punkt 3.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste "ok", der Backofen schaltet sich ein. Die Anzeige neben  erlischt, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.

Änderung der Temperatur:

1. Drehen Sie den Bedienknopf C und wählen Sie die gewünschte Temperatur.

Wichtiger Hinweis:

Zur Aufhebung einer bereits gewählten Programmierung stellen Sie den Bedienknopf A einfach auf "0". Sie können auch die Taste "set" drücken, um den Backofen auszuschalten und zur Beibehaltung der zuvor eingestellten Funktionen.

Wahl der Garzeitdauer

Die Einstellung der Garzeitdauer ermöglicht den Betrieb des Backofens (mit Ausnahme der Sonderfunktionen bei jeder Betriebsart) während einer vorbestimmten Zeitdauer. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Die längste programmierbare Gar-Zeit beträgt 6 Stunden.

1. Stellen Sie die Funktion und die Temperatur (siehe Abschnitt: Wahl der Garfunktion) bis Punkt 2 ein, ohne die Einstellung durch Drücken der Taste "ok" zu bestätigen.
2. Drücken Sie die Taste "set" (auf dem Display leuchtet die Anzeige ▼ neben dem Symbol für die Garzeit  auf). Sie haben 8 Min. Zeit, um die gewünschte

Garzeit anhand der Tasten "-" oder "+" einzustellen.

3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste "ok", der Backofen schaltet sich ein und auf dem Display wird die verbleibende Garzeit angezeigt.
4. Um die zuvor eingestellte Temperatur zu ändern, drehen Sie Bedienknopf C. Um zur restlichen Garzeitdauer zurückzukehren, warten Sie bitte 5 Sekunden.

Auf dem Display erscheint:

Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit erscheint  auf dem Display und ein Signalton ertönt.

Der Backofen wird automatisch abgeschaltet.

Sie können die Garzeit anhand der Tasten "-" oder "+" verändern. Kehren Sie zu Punkt 3 des Kapitels "Wahl der Garzeitdauer" zurück.

1. Drehen Sie den Bedienknopf A auf "0". Am Display wird wieder die Uhrzeit angezeigt.

Anwahl Ende der Garzeit

Mit dieser Funktion wird das Ende der Garzeit eingestellt. Die längste programmierbare Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

1. Fahren Sie gemäß Punkt 1 und 2 des Kapitels "Auswahl der Garzeitdauer" fort.
2. Drücken Sie "set" zur Einstellung des Garzeitendes: die Anzeige neben dem Symbol ▼ leuchtet auf .
3. Drücken Sie die Tasten "-" oder "+", um das Ende der Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste "ok", um das Ende der Garzeit zu bestätigen.

Der Ofen schaltet sich zur vorgegebenen Uhrzeit, also Garzeitende minus Garzeit, automatisch ein: die Anzeigen ▼ auf dem Display über den Symbolen   leuchten nacheinander auf.

Spezialfunktionen:

Drehen Sie Knopf A auf Funktion **[S]**: **▲** leuchtet auf neben dem Symbol **[S]**.

Pizza

Funktion mit konstanter Temperatur von 250°C, speziell zum Backen von Pizza.

1. Drehen Sie den Bedienknopf F, bis die Anzeige "P1", nach 2 Sekunden gefolgt von der Temperaturanzeige 250 °C, auf dem Display erscheint.
2. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste "ok".
3. Die Anzeige neben **●C** auf dem Bedienfeld erlischt, sobald die Temperatur von 250°C erreicht ist. Gleichzeitig blinkt auf dem Display die vom Hersteller vorgegebene Zeitdauer von 12 Minuten und ein Signalton ertönt.
4. Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
5. Die voreingestellte Zeit lässt sich anhand der Tasten "+" und "-" verändern.
6. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste "ok".
7. Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit schaltet der Ofen automatisch ab. Auf dem Display erscheint **End** und ein Signalton ertönt.

Warmhalten

Diese Funktion ermöglicht eine konstante Ofentemperatur von 80°C.

1. Drehen Sie den Bedienknopf C, bis die Anzeige **[80]**, nach 2 Sekunden gefolgt von der Temperaturanzeige 80 °C, auf dem Display erscheint.
2. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste "ok".
3. Die Anzeige neben **●C** auf dem Bedienfeld erlischt, sobald die Temperatur von 80 °C erreicht ist. Gleichzeitig blinkt auf dem Display die vom Hersteller vorgegebene Zeitdauer von 5 Minuten und ein Signalton ertönt.
4. Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
5. Die voreingestellte Zeit lässt sich anhand der Tasten "+" und "-" verändern.

6. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste "ok".
7. Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit schaltet der Ofen automatisch ab. Auf dem Display erscheint **End** und ein Signalton ertönt.

Kurzzeitwecker (Timer)

Der Kurzzeitwecker lässt sich nur bei abgeschaltetem Ofen verwenden und auf eine Höchstzeit von 6 Stunden einstellen.

Einstellen des Kurzzeitweckers:

1. Lassen Sie den Bedienknopf A auf Position "0" stehen. Das Display zeigt nun die Uhrzeit an.
2. Drücken Sie die Taste "set". Die Anzeige neben dem Symbol **▲** leuchtet auf **[0]**. Drücken Sie die Tasten "-" oder "+", um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste "ok", um die Einstellung zu bestätigen.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit: Ein Signalton ertönt und auf dem Display blinkt **End**.
Drücken Sie die Taste "ok": Der Signalton wird abgestellt. Am Display wird wieder die Uhrzeit angezeigt.

Kindersicherung **—○—**

1. Wenn Bedienknopf A auf "0" steht, drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+" und "-" für etwa 5 Sekunden. Die Anzeige neben dem Symbol leuchtet auf **—○—**.
2. Nach der Aktivierung der Kindersicherung lassen sich die Backofenfunktionen nicht mehr nutzen.
3. Wiederholen Sie den in Punkt 1 beschriebenen Vorgang, um die Kindersicherung zu deaktivieren.

ACHTUNG: Wenn **—○—** auf dem Display erscheint, ohne zu blinken, dann ist der Backofen nicht unbedingt ausgeschaltet. Bitte beachten Sie das.

Übersicht Betriebsarten des Geräts

Betriebsart	Funktionsbeschreibung
0 BACKOFEN AUS	-
 BELEUCHTUNG	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.
 OBER- UND UNTERHITZE	Mit dieser Funktion erhalten die Speisen eine gleichmäßig gebräunte und knusprige Oberflächen und Böden. Zum Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene, und Pizzen auf einer oder zwei Ebenen. Zum Garen auf zwei Ebenen tauschen Sie für ein gleichmäßigeres Ergebnis die Position der Speisen nach halber Garzeit. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Es empfiehlt sich die Verwendung der 2. Ebene von unten, um auf einer einzigen Ebene zu garen. Verwenden Sie zum Garen auf zwei Ebenen die 1. und 3. Ebene.
 GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Würsten, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Heizen Sie den Ofen 3 - 5 Min. lang vor. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. Ebene zu geben. Beim Grillen/Garen von Fleisch empfehlen wir zur Reduzierung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne (auf der 3. Einschubebene) zu geben. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
 TURBOGRILL	Diese Funktion eignet sich besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef und andere Rostbraten). Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Beim Garen von Fleisch empfehlen wir, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der ersten/zweiten Einschubebene zu geben. Dies hilft, Fettspritzer und Rauchbildung zu vermeiden. Wenden Sie das Fleisch während des Grillens. Das Fleisch sollte beim Garen gedreht werden.
 UMLUFT	Zum Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Falls notwendig, können die Einschubebenen vertauscht werden, um eine gleichmäßigere Garung zu erreichen.
 AUFTAUEN	Diese Funktion dient der Beschleunigung des Auftauens von Speisen bei Raumtemperatur. Lassen Sie das Auftaugut verpackt, um es vor Austrocknung zu schützen. Es empfiehlt sich die Verwendung der mittleren Ebene zum Garen.

Betriebsart	Funktionsbeschreibung
 HEISSLUFT	Zum Garen von verschiedenen Arten von Speisen, die alle die gleiche Gartemperatur erfordern wie (z.B. Fisch, Gemüse, Kuchen) auf maximal 2 Ebenen gleichzeitig. Diese Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Es empfiehlt sich die Verwendung der 2. Ebene von unten, um auf einer einzigen Ebene zu garen. Verwenden Sie zum Garen auf zwei Ebenen die 1. und 3. Ebene und heizen Sie den Ofen vor.
 UNTERHITZE UND HEISSLUFT	Mit dieser Funktion erhalten Ihre Speisen einen knusprigen Boden und eine weiche Oberfläche. Ideal zum Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung und nicht vorgebackenem Boden (wie Torteletts, Pflaumenkuchen, Ricotta-Kuchen und Pizzen mit hoher Füllung) auf einer einzigen Ebene. Heizen Sie den Ofen vor dem Backen vor. Es empfiehlt sich, die Speisen auf die 2. Ebene von unten zu legen. Diese Funktion ist auch ideal für gefrorene Produkte (Tiefkühlpizza, Pommes Frites, Strudel, Lasagne usw.). Bitte befolgen Sie die Herstelleranweisungen auf der Verpackung.
 SONDERFUNKTIONEN	S - Pizza: Spezialfunktion zum Backen von hausgemachter Pizza. Die zweite Ebene von unten verwenden Den Ofen vorheizen und den Temperatureinstellknopf auf das Symbol "S - Pizza" drehen. Stellen Sie die Speise in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. S - Warmhalten: Ideal, um frisch gegarte Speise (wie Fleisch, Pommes Frites, Aufläufen) so warm zu halten, dass sie heiß und knusprig bleiben. Den Temperatureinstellknopf auf das Symbol "S - Warmhalten" drehen.

Gartabellen

Art der Speise	Betriebs- art	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
BACKWAREN, TEILCHEN USW.					
Hefekuchen		X	2	160-180	35-55
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		X	1	180-200	50-60
Plätzchen (Kekse), Törtchen		X	3	170-180	15-40
		X	1-3	160-17	20-40
Beignets		X	3	180	30-40
		X	1-3	180	35-45
Baiser (Meringuen)		X	3	90	120-130
		X	1-3	90	120-150
Brot, Pizza, Fladenbrot		X	2	190-230	15-50
		X	1-3	230-250	12-30
Pizza		X	2	250	10-30
Quiche (Gemüsetorte, Quiche)		X	1	180-200	35-55
Blätterteigtört- chen, Salziges Blätterteiggebäck		X	3	180-200	20-30
		X	1-3	180-200	20-40
Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe		X	2	190-200	45-55
Lasagne, Fleisch		X	1-3	200	50-100
Fleisch, Kartoffeln		X	1-3	200	45-100
Fisch, Gemüse		X	1-3	175	30-50

Art der Speise	Betriebs- art	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
FLEISCH					
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		X	2	190-200	90-110
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		X	2	190-200	65-85
Puter, Gans 3 kg		X	1/2	190-200	140-180
FISCH					
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		X	2	180-200	40-60
GEMÜSE					
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		X	2	175-200	40-60

Gartabelle mit GRILL-Funktion

Art der Speise	Betriebs- art	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Toast		X	4	200	2-5
Gratiniertes Gemüse		X	3	200	10-20
Fischfilets, -stücke		X	3	200	30-40
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		X	4	200	30-50
Brathähnchen 1-1,3 kg		–	2	200	55-70
Roastbeef englisch 1 kg		–	3	200	30-40
Lammkeule, Haxe		–	3	200	55-70
Ofenkartoffeln		–	3	200	45-55

Hinweis: Die Garzeiten und -temperaturen sind nur Richtwerte.

Reinigung und Pflege

REINIGUNG



ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine Wasserdampfreinigungsgeräte.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Außenoberflächen



WICHTIG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Tuch.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und ein paar Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum



WICHTIG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzen und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen und reinigen Sie ihn, solange er noch warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie das Türglas mit einem speziellen Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE).

- Das obere Grillelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunter klappen (siehe PFLEGE).

HINWEIS: Während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse usw.) kann sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Wenn der Backofen kalt ist, trocknen Sie die Innenseite der Tür mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Zubehör

- Weichen Sie die Zubehörteile sofort nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls mitgeliefert):



- WICHTIG:** Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.
- Lassen Sie den leeren Backofen circa eine Stunde mit der Heißbluffunktion bei 200° C laufen.
 - Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und entfernen Sie dann mit einem Schwamm noch eventuell vorhandene Speisereste.

PFLEGE



ACHTUNG!

- Verwenden Sie Schutzhandschuhe.

- Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.
- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

Ausbau der Tür:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).

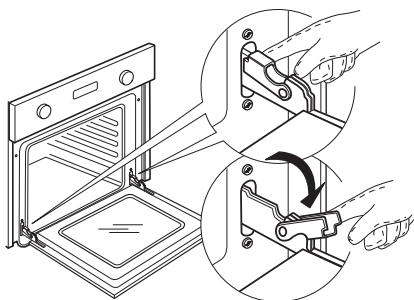


Abb. 1

3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C) bis sie aushakt (D) (Abb. 2, 3 und 4).

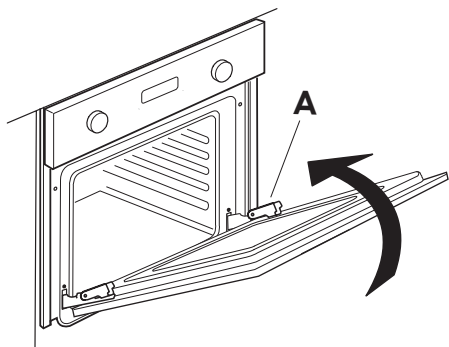


Abb. 2

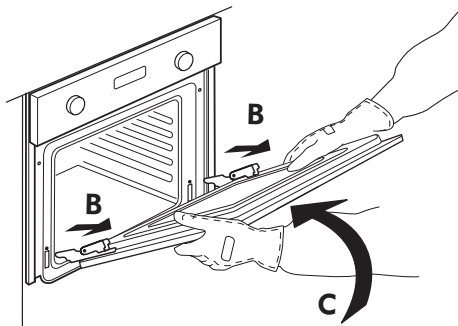


Abb. 3

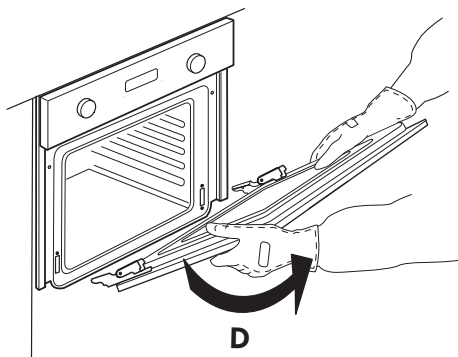


Abb. 4

Einsetzen der Tür:

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken nach unten.
4. Schließen Sie die Gerätetür.

Glühlampe der hinteren Backofenbeleuchtung auswechseln:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.



Abb. 5

2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 5). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

HINWEIS:

Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V, Typ E-14, T300°C.

Die Lampen sind bei den IKEA Kundendienstzentren erhältlich.

Störung - was tun?

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht:	Keine Netzversorgung.	Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt.
	Der Backofen ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie den Backofen an die Stromversorgung an.
	Der Bedienknopf steht auf "0".	Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Garfunktion.
	Der Bedienknopf steht auf "🔌".	Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Garfunktion.
Die Backofentür ist verriegelt und lässt sich nicht öffnen (Version Nutid OV9 - Framtid OV9).	Elektrische Störung aufgrund von Spannungsschwankungen im Stromnetz.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.
Die Backofentür ist verriegelt und lässt sich nicht öffnen (Version Framtid OV5 - Datid OV7).	Elektrische Störung aufgrund von Spannungsschwankungen im Stromnetz.	Für Framtid OV5 - Stellen Sie den Bedienknopf auf "0". - Stellen Sie den Timer auf 5 Minuten ein und warten Sie, bis die Backofentür entriegelt. Für Datid OV7 - Stellen Sie den Bedienknopf auf F. - Stellen Sie die Uhr auf  (siehe "Bedienfeld"). Warten Sie 2 Minuten, bis die Tür entriegelt.
Die Elektronikprogrammierung funktioniert nicht (Version Nutid und Framtid OV9).	Elektrische Störung aufgrund von Spannungsschwankungen im Stromnetz.	Zeigt die Elektronikprogrammierung (je nach Modell) "F HH" an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem „F“ folgt.

Energieverbrauch bei Standardbeladung und Funktion Gebäck (Teilchen) (kWh).

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in "Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen/Tabelle selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen die Störung weiterhin besteht, die nächstliegende IKEA Kundendienststelle benachrichtigen.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar).

SERVICE 0000 000 00000



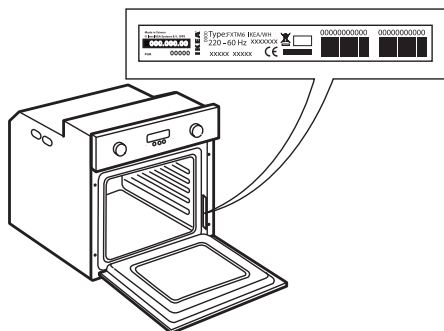
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine IKEA Kundendienststelle (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Technische Daten

Abmessungen	
Breite	595
Höhe	595
Tiefe	564
Nutzhalt (l)	60
Fläche (Nettofläche) des größten Backblechs cm ²	1200
Unter-/Oberhitze Heizelement W	2550
Heißluft-Funktionen W	2000
Grill W	1400
Spezialfunktion W	2500
Backofenlampe W	25
Gesamtleistung W	3200
Anzahl der Funktionen	9
Energieverbrauch kWh	0,79

Die technischen Informationen befinden sich auf dem Typenschild im Geräteinneren.



Aufstellung

Prüfen Sie nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

Vorbereitung des Einbauschranks

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90° C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor dem Einschub des Backofens in die Aussparung auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

Allgemeine Hinweise

Vor der Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf und lassen Sie ihn ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs:

- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie niemals Wasser in einen heißen Backofen, da dies die Emailbeschichtung beschädigen kann.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

Sicherheitselement der Tür (Verriegelung)

Näheres zum Öffnen der Tür mit dem Sicherheitselement siehe Abb. 1.

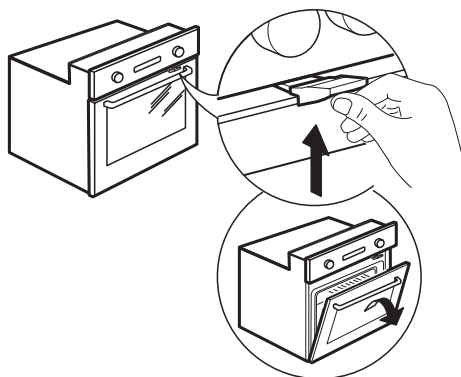


Abb. 1

Das Sicherheitselement der Tür kann ausgebaut werden durch Befolgen der Anweisungen in den Bildern in der angegebenen Reihenfolge (siehe Abb. 2).

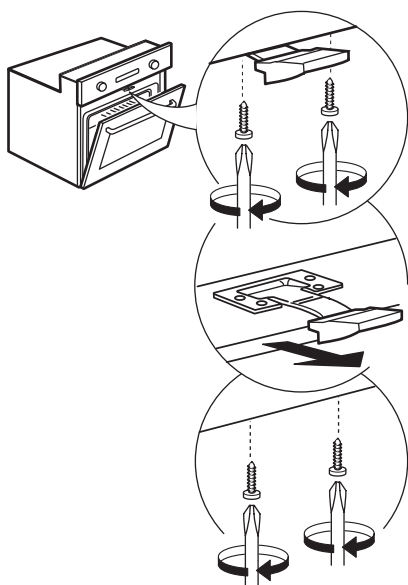


Abb. 2

Elektrischer Anschluss

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Kontaktieren Sie den IKEA Kundendienst.

Umweltschutz

Entsorgung von Verpackungsmaterial

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wieder verwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♻️). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.
- Durch eine angemessene Entsorgung des Gerätes trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.



- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.

Konformitätserklärung.



- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt) und den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

IKEA GARANTIE

Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?

Die Garantie gilt fünf (5) Jahre ab dem Kaufdatum von bei IKEA gekauften Geräten, es sei denn, es handelt sich um Geräte der Marke "LAGAN". Bei diesen Geräten gilt eine Garantie von zwei (2) Jahren. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Welche Geräte sind nicht von der 5-(Fünf)-Jahres-Garantie abgedeckt?

Die Geräte der Marke LAGAN und alle bei IKEA vor dem 1. August 2007 gekauften Geräte.

Wer übernimmt den Service?

IKEA führt die Serviceleistungen über sein eigenes Kundendienstnetz oder einen autorisierten Servicepartner aus.

Was deckt diese Garantie ab?

Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum des Einkaufs bei IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des betreffenden Gerätes. Ausnahmen sind unter der Überschrift "Was deckt die Garantie nicht ab?" erläutert. Innerhalb der Garantiefrist werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile sowie die Arbeits- und Fahrtkosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die jeweiligen örtlichen Bestimmungen gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was unternimmt IKEA, um das Problem zu lösen?

Der IKEA Kundendienst begutachtet das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob ein Garantieanspruch besteht. Wenn die Garantie geltend

gemacht werden kann, wird IKEA durch seinen eigenen Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner nach eigenem Ermessen das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen.

Was deckt diese Garantie nicht ab?

- Normale Abnutzungen und Beschädigungen.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäßer Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, inklusive von Korrosions- oder Wasserschäden diese sind nicht beschränkt auf Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser, Beschädigungen durch aussergewöhnliche Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleißteile wie Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Zufallsschäden durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten an Filtern, Abflüssen oder Wasch-/Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.
- Fälle, in welchen der gerufene Servicetechniker keinen Fehler finden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder -einem

Servicevertragspartner ausgeführt oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.

- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmäßige Installation erforderliche Reparaturen.
- Die reparatur von Schäden, die durch eine gewerbliche Nutzung des Gerätes entstanden sind. gewerbliche Nutzung des Gerätes.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selbst nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Kundenadresse, werden eventuelle Transportschäden durch IKEA gedeckt.
- Kosten für die Installation des IKEA-Gerätes.

Wenn jedoch der IKEA-Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.

Als Ausnahme gilt die fehlerfreie Installation durch qualifizierte Fachleute unter Verwendung von Originalteilen, um das Gerät den technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen

IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land jedoch unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt bzw. erweitert. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen

werden, wird der Kundendienst gemäß den Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät gemäß der Montageanleitung und gemäß:

- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- den Montageinstruktionen und Informationen im Benutzerhandbuch entspricht.

Der engagierte Kundendienst für IKEA Geräte

Der IKEA-Service steht Ihnen bei folgenden Fragen / Anliegen gerne zur Verfügung:

- Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen
- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörper
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben.

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, sich vorher die Montage- und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

So erreichen Sie unseren Service



Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.



Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell helfen können, bitten wir Sie, die in diesem Handbuch aufgeführten Rufnummern zu verwenden. Wenden Sie sich jeweils an die für den betreffenden Gerätetyp angegebene Rufnummer. Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die

12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.



**BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG
GUT AUF!**

Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Kaufbeleg ist auch die IKEA Bezeichnung und Artikelnummer (8-stelliger Code) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt.

**Benötigen Sie weiteren Rat und
Unterstützung?**

Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen, bitten wir Sie, sich an Ihr nächstgelegenes IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, sich vorher die dem Gerät beigelegten Unterlagen genauestens durchzulesen.

Sommaire

Informations relatives à la sécurité	46	Caractéristiques techniques	60
Description du produit	48	Installation	61
Bandeau de commandes	49	Branchements électriques	63
Utilisation quotidienne	49	Conseils pour la protection de l'environnement	63
Tableaux de cuisson	54	GARANTIE IKEA	64
Nettoyage et entretien	56		
Diagnostic rapide	58		

Informations relatives à la sécurité

Votre sécurité et celle d'autrui est très importante.

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

 Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.

Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

 **DANGER !** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves.

 **AVERTISSEMENT !** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de provoquer des blessures graves.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien électriques doivent exclusivement

être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Évitez de réparer ou de remplacer les pièces, sauf indication contraire expressément mentionnée dans le manuel.

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre de brancher sur le secteur l'appareil encastré.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (chauffer une pièce, par exemple). Le fabricant

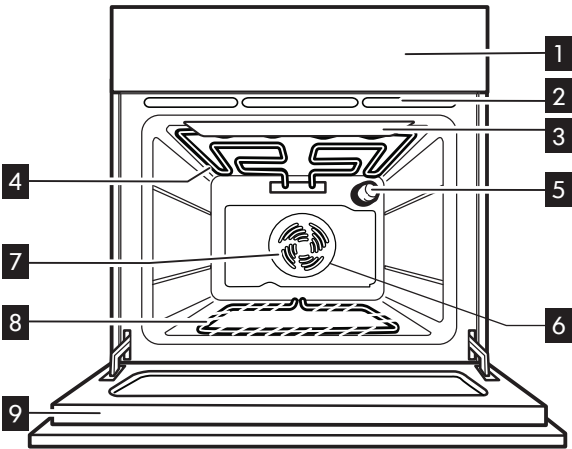
décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.

- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à tenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez qu'ils ne jouent pas avec lui.
- Pendant et après utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, vous risquez de vous brûler. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commandes. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez aucun matériau inflammable à proximité ou à l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il peut donc s'ensuivre que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Description du produit

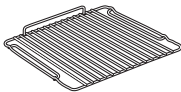


- 1 Bandeau de commande
- 2 Ventilateur de refroidissement (non visible)
- 3 Résistance supérieure
- 4 Résistance grill

- 5 Éclairage arrière du four
- 6 Résistance circulaire (non visible)
- 7 Ventilateur
- 8 Résistance inférieure (non visible)
- 9 Porte froide

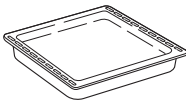
Accessoires

Grille



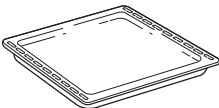
1x

Lèche-frite



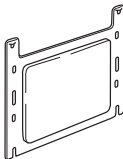
1x

Plaque à pâtisserie



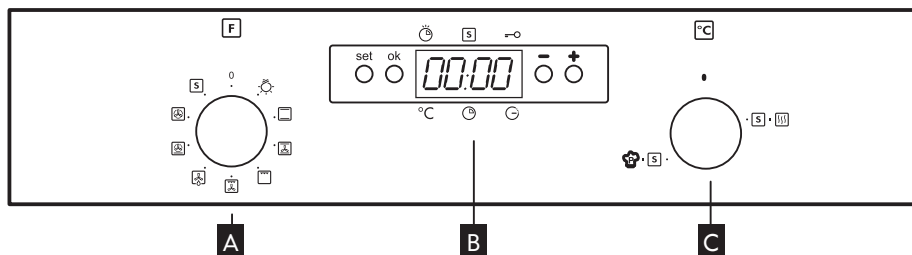
1x

Panneaux catalytiques



2x

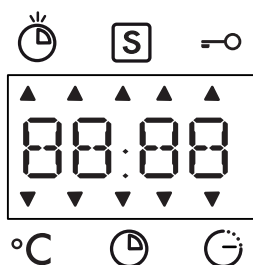
Bandeau de commandes



A Bouton de sélection des fonctions

B Programmateur électronique

C Bouton du thermostat



Minuteur

Fonctions Spéciales

Sécurité enfants

Bouton de sélection des fonctions

Temps de cuisson

Heure de fin de cuisson

Utilisation quotidienne

Tournez le sélecteur sur la fonction requise, puis tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyez sur la touche « ok ». Le four fonctionne.

Lorsque la température programmée est atteinte, l'indicateur « ▼ » à côté du symbole « C » situé sur l'afficheur du four disparaît. En fin de cuisson, remplacez les boutons sur la position « 0 ».

Lorsque vous utilisez le Gril, il est conseillé de régler le thermostat sur 250 °C. Vous pouvez l'abaisser si vous avez besoin d'une chaleur moins intense.

Mise en marche du four

Après avoir branché le four pour la première fois au secteur ou après une coupure d'électricité, l'afficheur indique « 12:00 ».

Sélection et modification de l'heure :

1. Appuyez sur « set » (réglage). L'heure clignote sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche « - » ou « + » pour régler l'heure.
3. Appuyez sur la touche « set » et « - » ou « + » pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer.

Pour modifier l'heure :

Appuyez sur la touche « ok » pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'heure clignote. Répétez les opérations indiquées ci-dessus.

Sélectionnez la fonction de cuisson.

1. Tournez le bouton A jusqu'à la fonction choisie. L'affichage visualise la température prédéfinie pour cette fonction ou le niveau de puissance des fonctions Gril et Turbogril. Pour confirmer la température ou le niveau de puissance prédéfini, passer au point 3.
2. Tournez le bouton C pour modifier la température.
Pour la fonction Décongélation, passer directement au point 3.
3. Confirmez en appuyant sur la touche « ok » ; le four se met en marche. L'indicateur situé près du symbole « C » s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

Pour modifier la température :

1. Tournez le bouton C puis sélectionnez la température souhaitée.

Recommandations :

Pour annuler une sélection, tournez le bouton A sur « 0 ». ou appuyez sur « set » pour éteindre le four tout en conservant les fonctions sélectionnées précédemment.

Sélection de la durée de cuisson

Sélectionnez la durée de cuisson (disponible avec toutes les fonctions, à l'exception des fonctions spéciales) pour allumer le four pendant un intervalle de temps donné, au terme de laquelle le four s'éteint automatiquement. La durée maximum programmable est de 6 heures.

1. Programmez la fonction et la température (voir chapitre : « Sélection de la fonction de cuisson ») jusqu'au point 2, sans confirmer à l'aide de la touche « ok ».

2. Appuyez sur la touche « set » (le voyant ▼ de l'afficheur correspondant au symbole de la durée de cuisson s'allume ☺) : vous avez 8 min pour sélectionner le temps de cuisson en appuyant sur les touches « - » ou « + ».
3. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer la sélection. Le four s'allume et l'afficheur indique la durée de cuisson restante.
4. Pour modifier la température précédemment sélectionnée, tournez le bouton C. Pour retourner au temps de cuisson résiduel, veuillez patienter 5 secondes.

Aperçu de End sur l'afficheur :

Une fois la durée définie écoulée, un signal sonore est émis et End apparaît sur l'afficheur.

Le four s'éteint automatiquement.

Pour modifier la durée de cuisson, utilisez les touches « - » ou « + ». Retournez au point 3 de la section « Sélection du temps de cuisson ».

1. Tournez le bouton A sur « 0 ».
L'heure apparaît de nouveau sur l'afficheur.

Sélection de l'heure de fin de cuisson

Cette opération permet de programmer à l'avance l'heure de fin de cuisson. La durée de cuisson maximum qu'il est possible de programmer est de 23 heures 59 minutes.

1. Procédez en suivant les points 1 et 2 du chapitre « Sélection de la durée de cuisson ».
2. Appuyez sur la touche de réglage (« set ») pour programmer la fin du temps de cuisson : l'indicateur ▼ situé près du symbole ☺ s'allume.
3. Programmez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches « - » ou « + ».
4. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer l'heure de fin de cuisson.

Le four s'active automatiquement une fois le temps de cuisson écoulé : les indicateurs ▼ s'allument au niveau de l'afficheur, au dessus des symboles  .

Fonctions spéciales

Tournez le bouton A sur la fonction  : ▲ s'allume près du symbole .

Pizzas

Fonction à température fixe de 250°C adaptée pour la cuisson des pizzas.

1. Tournez le bouton F jusqu'à ce que l'afficheur indique « P1 », puis, après 2 secondes, la température indiquée est 250 °C.
2. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer.
3. L'indicateur au niveau de  sur le bandeau de commande s'éteint lorsque la température atteint 250 °C. Une durée de 12 minutes réglée par le fabricant clignote sur l'afficheur et un signal sonore est émis.
4. Enfourez les aliments à cuire.
5. Pour modifier la durée prédéfinie, utilisez les touches « - » ou « + ».
6. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer.
7. Une fois la durée définie écoulée, le four s'éteint, un signal sonore est émis et  apparaît sur l'afficheur.

Maintien au chaud

Permet de maintenir le four à une température constante de 80°C.

1. Tournez le bouton C jusqu'à ce que l'afficheur indique , puis, après 2 secondes, la température indiquée est 80 °C.
2. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer.
3. L'indicateur au niveau de  sur le bandeau de commande s'éteint lorsque la température atteint 80 °C. Une durée de 5 minutes réglée par le fabricant clignote sur l'afficheur et un signal sonore est émis.

4. Enfourez les aliments à cuire.
5. Pour modifier la durée prédéfinie, utilisez les touches « - » ou « + ».
6. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer.
7. Une fois la durée définie écoulée, le four s'éteint, un signal sonore est émis et  apparaît sur l'afficheur.

Minuteur

Le minuteur peut uniquement être utilisé avec le four à l'arrêt, avec un réglage maximum de 6 heures.

Pour programmer le compte-minutes :

1. Laissez le bouton A sur « 0 ». L'afficheur indique l'heure du jour.
2. Appuyez sur « set » (réglage). L'indicateur correspondant au symbole ▲ s'allume . Appuyez sur les touches « - » ou « + » pour programmer le temps désiré.
3. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer la sélection. Une fois la durée définie écoulée : Un signal sonore retentit et  clignote sur l'afficheur. Appuyez sur « ok ». Le signal sonore s'arrête. L'heure réapparaît sur l'afficheur.

Sécurité enfants

1. Lorsque le bouton A est sur « 0 », appuyez simultanément sur les touches «+» «-» pendant 5 s. L'indicateur à côté du symbole  s'allume.
2. Après l'activation de sécurité, il ne sera plus possible d'utiliser les fonctions du four.
3. Pour désactiver cette fonction, répétez la séquence indiquée au point 1.

AVERTISSEMENT : Si  s'affiche sans clignoter, le four n'est pas forcément éteint. Faites attention.

Tableau des fonctions du four

Fonction	Description de la fonction
0 ARRÊT FOUR	-
 ÉCLAIRAGE	Pour activer l'éclairage du four.
 CONVECTION NATURELLE	Fonction idéale pour dorer vos plats et les rendre croustillants. Cuisson des tartes avec garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin, et des pizzas sur un ou deux gradins. Pour la cuisson sur deux gradins, inversez à mi-cuisson la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments quand la température programmée est atteinte. Il est conseillé d'utiliser le deuxième gradin en partant du bas pour la cuisson sur un seul gradin. Pour la cuisson sur deux gradins, utilisez le premier et le troisième gradins.
 GRIL	Pour griller des steaks, des brochettes et des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four 3-5 min. Pour la cuisson, il est conseillé d'utiliser le quatrième gradin en partant du bas. Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (sur le troisième gradin en partant du bas). La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.
 TURBO GRILL	Pour griller de gros morceaux de viande (rosbifs, rôtis). La porte du four doit rester fermée pendant tout le cycle de cuisson. Pour cuire de la viande, il est conseillé de verser un peu d'eau dans la lèchefrite installée sur le premier ou le deuxième gradin en partant du bas. Ceci pour réduire les fumées et les éclaboussures de graisse. Retournez la viande en cours de cuisson. Il est toujours préférable de retourner la viande pendant la cuisson.
 CONVECTION FORCÉE	Cuisson des gâteaux avec garniture liquide (salés ou sucrés) sur un seul gradin. Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
 DÉCONGÉLATION	Vous pouvez utiliser cette fonction pour accélérer la décongélation des aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent. Il est conseillé d'utiliser le gradin du milieu pour la cuisson.

Fonction	Description de la fonction
 AIR PULSÉ	Pour cuire simultanément différents types d'aliments nécessitant la même température de cuisson (p.ex. poisson, légumes, gâteaux) sur deux gradins maximum. Cette fonction permet de cuire plusieurs types d'aliments sans que les odeurs ne se mélangent. Il est conseillé d'utiliser le deuxième gradin en partant du bas pour la cuisson sur un seul gradin. Pour la cuisson sur deux gradins, utilisez le premier et le troisième gradins, après avoir préchauffé le four.
 RÉSISTANCE INFÉRIEURE + AIR PULSÉ	Pour obtenir des aliments avec une base croustillante et une surface tendre. Fonction idéale pour cuire des gâteaux avec une garniture liquide mais sans base précuite (p.ex. tartes, gâteaux aux fruits, gâteaux à la ricotta ainsi que des pizzas bien garnies) sur un seul gradin. Préchauffez le four avant la cuisson. Il est conseillé de placer les aliments sur le deuxième gradin en partant du bas. Cette fonction est également indiquée pour la cuisson de plats surgelés (pizzas, frites, strudel, lasagnes, etc.). Suivez les indications figurant sur l'emballage.
 FONCTION SPÉCIALE	S - Pizza : Fonction spéciale pour cuire les pizzas maison. Utilisez le deuxième gradin en partant du bas. Préchauffez le four, en tournant le sélecteur de température sur l'icône « S - pizza » ; placez le plat dans le four lorsque la température programmée est atteinte. S - Holding (maintien) : Fonction idéale pour maintenir la chaleur et la texture des aliments à peine cuits (p.ex. viande, frites, flans). Tournez le sélecteur de température sur l'icône « S - holding ».

Tableaux de cuisson

Type d'aliment	Fonction	Préchauf- fage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC.					
Gâteaux levés		X	2	160-180	35-55
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		X	1	180-200	50-60
Biscuits/Tartelettes		X	3	170-180	15-40
		X	1-3	160-17	20-40
Choux ronds		X	3	180	30-40
		X	1-3	180	35-45
Meringues		X	3	90	120-130
		X	1-3	90	120-150
Pain/Pizza/ Fougasse		X	2	190-230	15-50
		X	1-3	230-250	12-30
Pizza		X	2	250	10-30
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		X	1	180-200	35-55
Vol-au-vent/ Feuilletés		X	3	180-200	20-30
		X	1-3	180-200	20-40
Lasagnes/ Pâtes au four/ Cannellonis/Flans		X	2	190-200	45-55
Lasagnes et viande		X	1-3	200	50-100
Viande et pommes de terre		X	1-3	200	45-100
Poisson et légumes		X	1-3	175	30-50

Type d'aliment	Fonction	Préchauf- fage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIANDE					
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg		X	2	190-200	90-110
Poulet/Lapin/ Canard 1 kg		X	2	190-200	65-85
Dinde/Oie 3 kg		X	12	190-200	140-180
POISSON					
Poisson au four/ en papillote (filet, entier)		X	2	180-200	40-60
LÉGUMES					
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		X	2	175-200	40-60

Tableau de cuisson pour la fonction GRIL

Type d'aliment	Fonction	Préchauf- fage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Toast		X	4	200	2-5
Légumes gratinés		X	3	200	10-20
Filets/darnes de poisson		X	3	200	30-40
Saucisses/ Brochettes/ Côtelettes/ Hamburgers		X	4	200	30-50
Poulet rôti 1-1,3 Kg		—	2	200	55-70
Rosbif saignant 1 kg		—	3	200	30-40
Gigot d'agneau/ Jarret		—	3	200	55-70
Pommes de terre au four		—	3	200	45-55

Remarque : les durées et les températures de cuisson sont fournies à titre purement indicatif.

Nettoyage et entretien

NETTOYAGE



AVERTISSEMENT !

- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil.

Extérieur du four



IMPORTANT : n'utilisez ni produits corrosifs ni détergents abrasifs. En cas de contact accidentel d'un tel produit avec le four, essuyez immédiatement ce dernier avec un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon sec.

Enceinte du four



IMPORTANT : évitez d'utiliser des éponges abrasives et des pailles de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spécialement conçus pour les fours et observez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage de la porte, il vous est possible de la retirer (voir ENTRETIEN).
- La résistance supérieure du gril (voir ENTRETIEN) peut être abaissée (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage de la voute du four.

Remarque : pendant les cuissons prolongées d'aliments à forte teneur en eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. Dès que le four est froid, essuyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires

- Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation, en les manipulant avec des gants isolants ou des maniques s'ils sont encore chauds.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux (si disponibles) :



IMPORTANT : ne nettoyez jamais les panneaux catalytiques et la paroi arrière du four avec des produits abrasifs, des brosses dures, des tampons à récurer ou des bombes de nettoyage de four. Ils risqueraient en effet d'endommager la surface catalytique et de lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

- Faites chauffer le four à vide avec la fonction de ventilation assistée à une température de 200 °C pendant une heure environ.
- Une fois ce laps de temps écoulé, laissez refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

ENTRETIEN



AVERTISSEMENT !

- Munissez-vous de gants de protection.
- Assurez-vous que le four est froid avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez le four.

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (fig. 1).

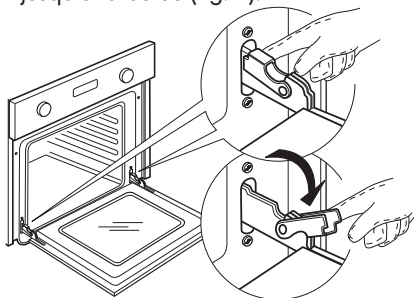


Fig. 1

3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (fig. 2, 3 et 4).

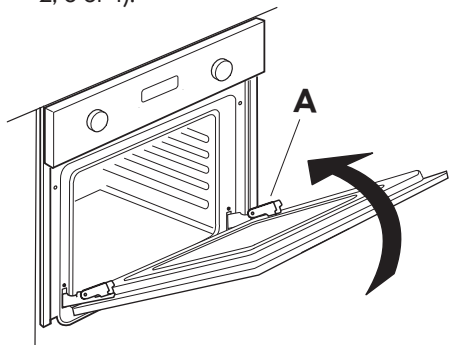


Fig. 2

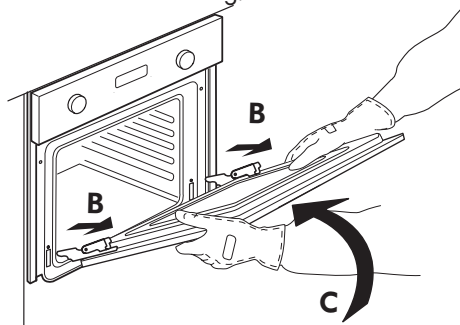


Fig. 3

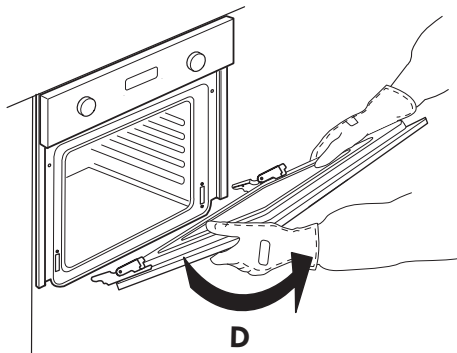


Fig. 4

Pour remonter la porte :

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte

Pour remplacer l'ampoule arrière

1. Débranchez le four.



Fig. 5

2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 5), remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule.
3. Rebranchez le four.

REMARQUE :

utilisez exclusivement des ampoules de 25W/230V, de type E-14, T300°C. Ces ampoules sont disponibles auprès du service après-vente IKEA.

Diagnostic rapide

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne marche pas :	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
	Le four n'est pas branché à la prise secteur.	Branchez le four à l'alimentation électrique.
	Le sélecteur est sur « 0 ».	Tournez le sélecteur du four jusqu'à la fonction de cuisson désirée.
	Le sélecteur est sur «  ».	Tournez le sélecteur du four jusqu'à la fonction de cuisson désirée.
La porte du four est verrouillée et ne se débloquent pas (versions Nutid OV9, Framtid OV9)	Dysfonctionnement électrique dû à des variations de tension.	Éteignez, puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
La porte du four est verrouillée et ne se débloquent pas (versions Framtid OV5, Datid OV7)	Dysfonctionnement électrique dû à des variations de tension.	Pour Framtid OV5 - Tournez le sélecteur de fonction sur « 0 ». - Réglez le minuteur sur 5 min et attendez que la porte du four se débloquent. Pour Datid OV7 - Tournez le sélecteur de fonction sur F. - Réglez l'horloge sur  (voir « Bandeau de commande »). Attendez 2 minutes que la porte se débloquent.
Le programmeur électrique ne fonctionne pas (versions Nutid et Framtid OV9).	Dysfonctionnement électrique dû à des variations de tension.	Si le programmeur électronique (si présent) indique « F°HH », contactez le service après-vente le plus proche. Dans ce cas, indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».

Consommation d'énergie avec une charge standard et la fonction pâtisserie Kwh

Avant de faire appel au service après-vente :

1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème par vous-même à l'aide des suggestions de la section « Diagnostic rapide ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous au Service Après-vente IKEA. Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro indiqué après le terme Service sur la plaque signalétique) apposé sur le bord intérieur droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte).

SERVICE 0000 000 00000



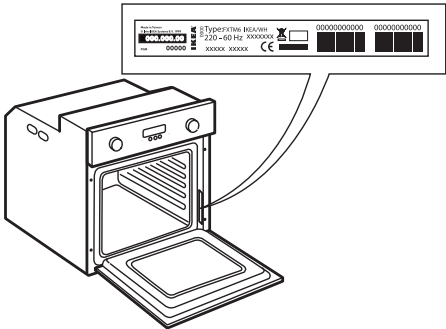
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si le four doit être réparé, adressez-vous au Service Après-vente IKEA (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

Caractéristiques techniques

Dimensions	
Largeur	595
Hauteur	595
Profondeur	564
Volume utile (L)	60
Aire correspondant à la surface de la plus grande plaque à pâtisserie (surface nette) cm ²	1200
Résistances supérieure + inférieure (W)	2550
Air pulsé (W)	2000
Gril (W)	1400
Fonction spéciale (W)	2500
Lampe de four (W)	25
Puissance totale (W)	3200
Nombre de fonctions	9
Consommation d'énergie kWh	0,79

Les informations techniques sont situées sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.



Installation

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche de votre domicile. Pour éviter un endommagement du four, il est recommandé de le retirer de la base en polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Préparation du meuble d'encastrement

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez au découpage du meuble avant d'y installer l'appareil. Prenez soin d'éliminer tous les copeaux et la sciure de bois qui pourraient entraver le bon fonctionnement de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, la base du four ne doit plus être accessible.
- Pour un bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne jamais obstruer l'espace minimum requis entre le plan de travail et le bord supérieur du four.

Recommandations générales

Avant la première utilisation

- Retirez les protections en carton, les films plastiques et les étiquettes adhésives éventuellement présents sur les accessoires.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200 °C pendant une heure environ afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation

- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four pour ne pas l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte et ne suspendez aucun objet à la poignée.
- Évitez de recouvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau à l'intérieur d'un four chaud. Cela risquerait d'endommager le revêtement en émail.
- Ne déplacez jamais les ustensiles de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four, sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que le cordon électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité ne puisse entrer en contact avec les parties chaudes du four ni se coincer dans la porte.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

Dispositif de verrouillage du four

Pour ouvrir la porte avec le dispositif de verrouillage du four, reportez-vous à la figure 1.

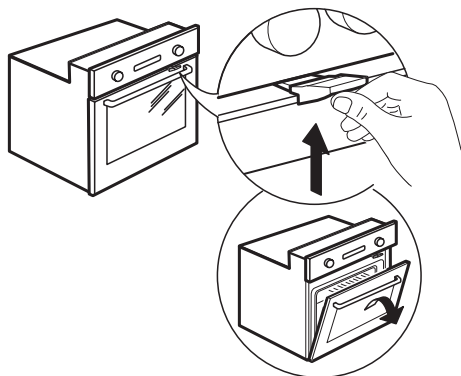


Fig. 1

Il est possible de retirer le dispositif de verrouillage du four en suivant les images (fig. 2).

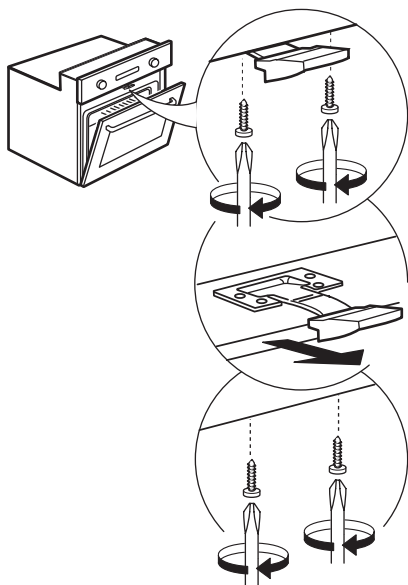


Fig. 2

Branchements électriques

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

Si un remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) s'avère nécessaire, cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié uniquement. Contactez le Service Après-vente IKEA.

Conseils pour la protection de l'environnement

Élimination des emballages

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



- Le symbole  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson, figurant sur la Fiche produit séparée, ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

Déclaration de conformité

- Ce four est destiné à un contact avec des denrées alimentaires et est conforme à la réglementation européenne (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

GARANTIE IKEA (FRANCE)

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987).

Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.

Numéros de modèle et de série (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)

Modèle :

N° de série :

Date d'achat (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :

Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

Livraison et mise en service

Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).

Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat).

Mise en service : non.

En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

Garantie Légale (sans supplément de prix)

A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

Nota - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription. La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'oeuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

Litiges éventuels

En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :

- d'une association de consommateurs ;
- ou d'une organisation professionnelle de la branche;
- ou de tout autre conseil de votre choix.

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil. Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale; (*)
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne

pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

(*) Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle

Garantie contractuelle IKEA

PRIX : rien à payer en sus.

DUREE : 5 (cinq) ans.

POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA.

RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'oeuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

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

Pour mettre en oeuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.

Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en oeuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

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

L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr. La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

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

Quels sont les appareils électroménagers exclus de la présente garantie ?

Les appareils électroménagers portant le nom de LAGAN, et tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines IKEA achetés avant le 1er août 2007.

Qui est couvert par la garantie ?

La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en oeuvre, veuillez vous reporter à la rubrique «Comment nous joindre ».

Que couvre cette garantie ?

La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.

Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?"

Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'oeuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en oeuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté.

Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire

de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procédera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux.

Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en oeuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

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

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.

- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, châssis et parties de châssis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par

IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPÉRATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)

- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

Rappel des dispositions légales :

Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en oeuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :
1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

«De la garantie des défauts de la chose vendue» (extrait du code civil)

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Où s'applique la présente garantie ?

Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se

les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

Le Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA :

N'hésitez pas à contacter le prestataire de Service Après-Vente désigné par IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle.
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet.
3. obtenir des informations pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?



i Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser le numéro de téléphone spécifique à votre pays indiqué dans le manuel. Veuillez toujours vous reporter aux numéros énoncés dans le livret fourni spécifiquement avec l'appareil IKEA pour lequel vous avez besoin d'assistance.

Avant de nous appeler, assurez-vous de disposer de la référence IKEA (code à 8 chiffres) et du numéro de service (code à 12 chiffres) que vous trouverez sur la plaque d'identification apposée sur l'appareil.

i **CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET**

DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !

Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie.

Vous y retrouverez notamment la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire?

Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15 €/mn).

GARANTIE IKEA (BELGIQUE)

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA?

Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

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

Les appareils portant le nom de LAGAN et tous les appareils achetés chez IKEA avant le 1er août 2007.

Qui effectuera la réparation ?

Le réparateur agréé IKEA se chargera de la réparation par le biais de son propre réseau ou du réseau de partenaires autorisés.

Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil, dus à des vices de matière ou de fabrication, à partir de la date d'achat chez IKEA.

Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique. Les exceptions sont spécifiées à la rubrique "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?"

Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements sont pris en charge à condition que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. La directive UE (N° 99/44/CE) et les réglementations locales respectives s'appliquent à ces conditions. Les pièces remplacées deviendront propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème ?

Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion,

s'il est couvert par cette garantie. Si le réparateur estime que le produit est couvert, celui-ci, ou un partenaire autorisé, soit réparera le produit défectueux, soit le remplacera par un produit identique ou comparable, à sa seule discrétion.

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

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou un dégât des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les griffes et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, les systèmes de vidange ou les compartiments à savon.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est constaté par le technicien.

- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces qui ne sont pas d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou pas conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, (p.ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA.
Si un prestataire de service IKEA ou un partenaire contractuel autorisé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou le partenaire agréé autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux interventions correctes d'un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays européen.

Loi nationale applicable

La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales.

Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Zone de validité

Pour les appareils achetés dans un pays européen et transportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays.

L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :

- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- instructions de montage et aux informations relatives aux consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Service Après-vente exclusif pour appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter un service Après-vente agréé IKEA pour :

- Faire une demande d'intervention sous garantie.
- Demander des précisions au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA.
- Demander des précisions au sujet des fonctions des appareils IKEA.

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin



Consultez la dernière page de ce manuel pour la liste complète des services Après-vente agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.

i Afin de mieux vous servir, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques repris dans le mode d'emploi. Sur base des numéros repris dans le livret, mentionnez toujours les références de l'appareil pour lequel vous demandez assistance. Ayez toujours à disposition le numéro d'article IKEA (il s'agit d'un numéro composé de 8 chiffres) ainsi que le code service composé de 12 chiffres que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.

i CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !

La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie.

Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?

Pour toute autre questions en dehors du service après-vente de vos appareils, contactez le call center de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Indice

Informazioni sulla sicurezza	73	Cosa fare se ...	85
Descrizione del prodotto	75	Dati tecnici	87
Pannello comandi	76	Installazione	88
Uso quotidiano	76	Collegamento elettrico	90
Tabelle di cottura	81	Tutela dell'ambiente	90
Pulizia e manutenzione	83	GARANZIA IKEA	91

Informazioni sulla sicurezza

Importanza della sicurezza per sé e per gli altri.

Questo manuale e l'apparecchio stesso forniscono importanti avvisi per la sicurezza, che devono essere letti e a cui è necessario attenersi sempre.

 Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per sé stessi e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

 **PERICOLO!** Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

 **AVVERTENZA!** Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- L'installazione elettrica e la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente affermato nel manuale dell'utente.

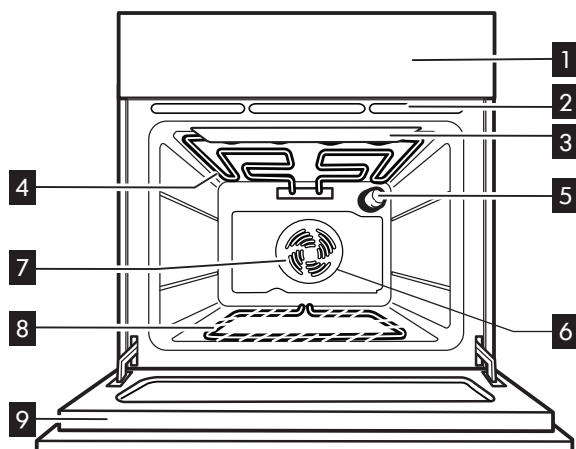
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo per collegare l'apparecchio alla presa di alimentazione dopo che è stato inserito nell'alloggiamento.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione per estrarre la spina dalla presa di corrente.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di cibi. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldamento di ambienti). Il costruttore declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e conoscenza dell'apparecchio, salvo siano istruiti o controllati durante l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

- Le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio e controllarli affinché non giochino con esso.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio per evitare di ustionarsi. Impedire che l'apparecchio entri a contatto con indumenti o altro materiale infiammabile fino a quando i componenti non si saranno raffreddati sufficientemente.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello di controllo. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. L'accumulo di pressione che si viene a creare all'interno potrebbe far esplodere il barattolo e danneggiare l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino) tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Descrizione del prodotto



- 1 Pannello comandi
- 2 Ventola di raffreddamento (non visibile)
- 3 Resistenza superiore
- 4 Resistenza Grill
- 5 Lampada posteriore

- 6 Resistenza circolare (non visibile)
- 7 Ventola
- 8 Resistenza inferiore (non visibile)
- 9 Porta fredda del forno

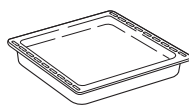
Accessori

Griglia



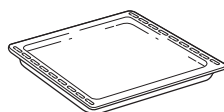
1x

Leccarda



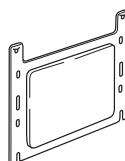
1x

Piastra dolci



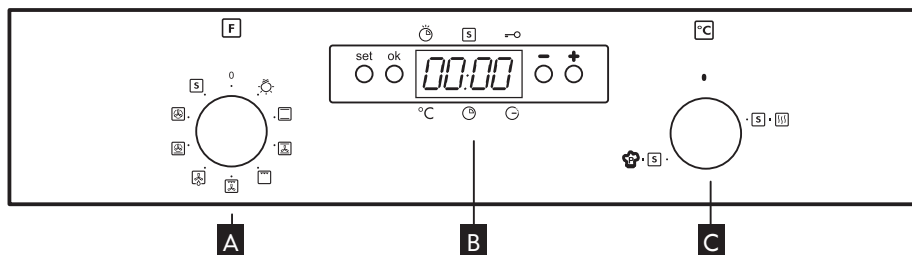
1x

Pannelli catalitici

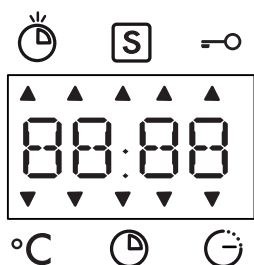


2x

Pannello comandi



- A** Manopola selezione funzioni
- B** Programmatore elettronico
- C** Manopola termostato



- Contaminuti
- S** Funzioni Speciali
- Sicurezza bambini
- Manopola di selezione delle funzioni di cottura
- Tempo di cottura
- Ora fine cottura

Uso quotidiano

Ruotare la manopola del selettore sulla funzione richiesta, quindi ruotare la manopola del termostato in senso orario verso la temperatura richiesta e premere il tasto "ok". Il forno ora funziona. Una volta raggiunta la temperatura impostata, scompare l'indicatore "▼" accanto a °C sul display del forno. A fine cottura ruotare le manopole sulla posizione "0".

Quando si usa il grill è consigliabile impostare il termostato del forno su 250 °C. Questo valore può essere ridotto ogni momento che è richiesto un valore meno intenso.

Attivazione del forno

Dopo aver collegato il forno per la prima volta alla rete elettrica, oppure dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, il display indica "12:00".

Selezione e modifica dell'orario visualizzato dall'orologio:

1. Premere il tasto "set". Sul display lampeggia l'ora.
2. Premere il tasto "-" o "+" per impostare l'ora.
3. Premere il tasto "set" e "-" o "+" per impostare i minuti.
4. Premere il tasto "ok" per confermare.

Per modificare l'ora:

Tenere premuto il tasto "ok" per 3 secondi, fino a quando sul display lampeggerà l'ora. Ripetere le operazioni sopra descritte.

Selezione Funzione Cottura

1. Ruotare la manopola A sulla funzione scelta. Il display visualizza la temperatura per quella funzione o il livello di potenza preimpostati nelle funzioni grill e turbo grill. Per confermare la temperatura o il livello di potenza preimpostati, vedere il punto 3.
2. Ruotare la manopola C per modificare la temperatura.
Per la funzione di sbrinamento, passare direttamente al punto 3.
3. Confermare premendo il tasto "ok" il forno entra in funzione. L'indicatore accanto a «C» si spegnerà una volta raggiunta la temperatura selezionata.

Per modificare la temperatura:

1. Ruotare la manopola C e selezionare di nuovo la temperatura desiderata.

Avvertenze:

Per annullare una qualsiasi selezione effettuata, ruotare la manopola A sullo "0". In alternativa premere il tasto "set", per spegnere il forno, mantenendo le funzioni precedentemente selezionate.

Selezione della durata di cottura

Selezionare la durata della cottura (disponibile con tutte le funzioni ad eccezione di quelle speciali), se si desidera accendere il forno per un intervallo di tempo specifico. Al termine del tempo di cottura specificato, il forno si spegnerà automaticamente. Il tempo massimo della cottura programmata è 6 ore.

1. Impostare la funzione e la temperatura (vedi sezione: "Selezione della funzione di cottura") fino al punto 2 senza confermare con il tasto "ok".

2. Premere il tasto "set" (sul display l'indicatore ▼ si accende in corrispondenza del simbolo durata di cottura ) e selezionare entro 8 min. la durata di cottura desiderata agendo su tasti "-" o "+".
3. Confermare premendo il tasto "ok", il forno entra in funzione ed il display visualizza il tempo restante alla fine della cottura.
4. Per modificare la temperatura, precedentemente fissata ruotare la manopola C. Per tornare alla durata residua della cottura, attendere 5 secondi.

Comparsa di **End sul display:**

Allo scadere del tempo precedentemente impostato, sul display appare **End** ed entra in funzione un segnale acustico. Il forno si spegnerà automaticamente. È possibile modificare la durata di cottura agendo sui tasti "-" o "+". Ritornare al punto 3 della sezione "Selezione della durata di cottura".

1. Ruotare la manopola A sulla posizione "0".

Sul display riappare l'ora del giorno.

Selezione dell'ora di fine cottura

Questa operazione consente di preimpostare l'ora di fine cottura. Il tempo massimo della durata di cottura programmabile è di 23 ore e 59 minuti.

1. Procedere seguendo i punti 1 e 2 del capitolo "Selezione della durata di cottura".
2. Premere "set" per impostare la fine della cottura: l'indicatore accanto al simbolo ▼ si illumina .
3. Impostare l'ora di fine cottura agendo i tasti "-" o "+".
4. Premere "ok" per confermare l'ora di fine cottura.

Il forno entrerà automaticamente in funzione all'ora di fine cottura meno la durata di cottura: gli indicatori ▼ sul display sopra i simboli   si accenderanno in successione.

Funzioni Speciali

Ruotare la manopola A sulla funzione : ▲ si accende in corrispondenza del simbolo .

Pizza

Funzione a temperatura costante di 250°C adatta per la cottura della pizza.

1. Ruotare la manopola F fino a che sul display appare la scritta "P1", seguita dopo 2 secondi dall'indicazione della temperatura di 250°C.
2. Premere il tasto "ok" per confermare.
3. L'indicatore in corrispondenza di  sul pannello di controllo si spegne quando viene raggiunta la temperatura di 250°C, un tempo di 12 minuti impostato dal produttore lampeggerà sul display e risuonerà un segnale acustico.
4. Inserire la pietanza.
5. È possibile modificare il tempo preimpostato agendo sui tasti "+" o "-".
6. Premere il tasto "ok" per confermare.
7. Allo scadere del tempo impostato il forno si spegne automaticamente, sul display appare  ed entra in funzione un segnale acustico.

Mantenere in caldo

Permette di mantenere il forno ad una temperatura costante di 80°C.

1. Ruotare la manopola C fino a che sul display appare la scritta , seguita dopo 2 secondi dall'indicazione della temperatura di 80°C.
2. Premere il tasto "ok" per confermare.
3. L'indicatore in corrispondenza di  sul pannello di controllo si spegne quando viene raggiunta la temperatura di 80 °C, un tempo di 5 minuti impostato dal produttore lampeggerà sul display e risuonerà un segnale acustico.
4. Inserire la pietanza.

5. È possibile modificare il tempo preimpostato agendo sui tasti "+" o "-".
6. Premere il tasto "ok" per confermare.
7. Allo scadere del tempo impostato il forno si spegne automaticamente, sul display appare  ed entra in funzione un segnale acustico.

Contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato solo a forno non in uso e permette l'impostazione di un tempo massimo di 6 ore.

Per impostare il contaminuti:

1. Lasciare la manopola A nella posizione "0". Sul display appare l'ora attuale.
2. Premere il tasto "set". Si accende l'indicatore in corrispondenza del simbolo ▲ . Utilizzare i tasti "-" o "+" per impostare il tempo desiderato.
3. Confermare la selezione premendo "ok". Allo scadere del tempo impostato: Entra in funzione un segnale acustico e sul display lampeggia . Premere il tasto "ok": Il segnale acustico si interrompe. Sul display riappare l'ora del giorno.

Sicurezza bambini —○

1. Con la manopola A impostata su "0", premere i tasti "+" e "-" contemporaneamente per 5 sec. L'indicatore accanto al simbolo si illumina —○.
2. Dopo l'attivazione della sicurezza bambini le funzioni del forno risulteranno disabilitate.
3. Per disattivare la sicurezza bambini, ripetere la sequenza indicata al punto 1.

AVVERTENZA: Se  appare sul display senza lampeggiare, il forno non è necessariamente spento. Fare attenzione.

Tabella funzioni forno

Funzione	Descrizione della funzione
0 FORNO SPENTO	-
 LAMPADA	Accende la luce del forno.
 STATICO	Questa funzione consente di dorare e rendere croccanti in modo uniforme la base e la superficie. Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo livello e pizze su singolo o doppio livello. Quando si cuoce su due livelli, cambiare la posizione dell'alimento a metà cottura per ottenere un risultato più uniforme. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata. È consigliabile utilizzare il 2° livello dal basso per cuocere su un solo livello. Per cuocere su due livelli, usare il 1° e il 3° livello.
 GRILL	Per cuocere al grill bistecche, kebab e salsicce, gratinare verdure e tostare pane. Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. È consigliabile utilizzare il 4° livello dal basso per cuocere. Quando si cuoce la carne, versare dell'acqua nella leccarda (sul 3° livello dal basso) per ridurre il fumo e gli schizzi di grasso. La porta del forno deve rimanere chiusa durante il ciclo di cottura.
 TURBO GRILL	Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrostiti). La porta del forno deve rimanere chiusa durante il ciclo di cottura. Quando si cuoce la carne, è consigliabile versare dell'acqua nella leccarda posizionata sul primo/secondo livello dal basso. Tale operazione consente di ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Girare la carne durante la cottura al grill. È consigliabile girare la carne durante qualunque tipo di cottura.
 VENTILATO	Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo livello. Se necessario, cambiare la posizione delle pietanze per ottenere un risultato più uniforme.
 SCONGELAMENTO	La funzione può essere utilizzata per velocizzare lo scongelamento degli alimenti a temperatura ambiente. Gli alimenti dovrebbero essere inseriti nel forno con il loro involucro per evitare che si secchino. È consigliabile usare il livello centrale per la cottura.
 TURBOVENTILATO	Per cuocere anche tipi differenti di alimenti che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad es. pesce, verdure, torte) su un massimo di due livelli contemporaneamente. Questa funzione consente di cuocere senza che siano trasmessi odori da un alimento all'altro. È consigliabile utilizzare il 2° livello dal basso per cuocere su un solo livello. Per cuocere su due livelli, usare il 1° e il 3° livello, preriscaldando prima il forno.

Funzione	Descrizione della funzione
 RESISTENZA INFERIORE + TURBOVENTILATO	Per ottenere alimenti con una base croccante e la superficie morbida. Ideale per cuocere torte con ripieno liquido e senza base precotta (per esempio crostate, plum cake, torte di ricotta e pizze con abbondante guarnitura) su un solo livello. Preriscaldare il forno prima di cuocere. È consigliabile sistemare gli alimenti sul 2° livello dal basso. Questo tipo di riscaldamento è ideale anche per prodotti congelati (pizza congelata, patatine fritte, strudel, lasagne, ecc.) Attenersi alle istruzioni riportate sulle confezioni del prodotto da cuocere.
 FUNZIONE SPECIALE	S - Pizza: funzione dedicata per cuocere la pizza fatta in casa. Usare il 2° livello dal basso. Preriscaldare il forno, ruotando la manopola del termostato sul simbolo “S - pizza”; sistemare l'alimento nel forno una volta raggiunta la temperatura impostata. S - Mantenimento a caldo: Ideale per tenere in caldo e croccanti alimenti appena cotti (per esempio carne, patatine fritte, flan). Ruotare la manopola del termostato sul simbolo “S - Mantenimento a caldo”

Tabelle di cottura

Alimenti	Funzione	Preriscal- damento	Ripiano (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
DOLCI, PASTICCERIA, ECC.					
Torte a lievitazione		X	2	160-180	35-55
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		X	1	180-200	50-60
Biscotti / Tortine		X	3	170-180	15-40
		X	1-3	160-17	20-40
Bignè		X	3	180	30-40
		X	1-3	180	35-45
Meringhe		X	3	90	120-130
		X	1-3	90	120-150
Pane/Pizza/ Focaccia		X	2	190-230	15-50
		X	1-3	230-250	12-30
Pizza		X	2	250	10-30
Torte salate (torta di verdure, quiche)		X	1	180-200	35-55
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		X	3	180-200	20-30
		X	1-3	180-200	20-40
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		X	2	190-200	45-55
Lasagna & Carne		X	1-3	200	50-100
Carne & Patate		X	1-3	200	45-100
Pesce & Verdure		X	1-3	175	30-50

Alimenti	Funzione	Preriscalda-mento	Ripiano (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
CARNE					
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		X	2	190-200	90-110
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg		X	2	190-200	65-85
Tacchino / Oca 3 Kg		X	1/2	190-200	140-180
PESCE					
Pesce al forno/al cartoccio (filetto, intero)		X	2	180-200	40-60
VERDURE					
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		X	2	175-200	40-60

Tabella di cottura con funzione GRILL

Alimenti	Funzione	Preriscalda-mento	Ripiano (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
Pane tostato		X	4	200	2-5
Verdure gratinate		X	3	200	10-20
Filetti di pesce / Bistecche		X	3	200	30-40
Salsicce/ kebab/costine di maiale piccanti/ hamburger		X	4	200	30-50
Pollo arrosto 1 - 1,3 Kg		—	2	200	55-70
Roast Beef al sangue 1 Kg		—	3	200	30-40
Coscia di agnello/ zampetto		—	3	200	55-70
Patate arrosto		—	3	200	45-55

Nota: i tempi di cottura e le temperature sono puramente indicative.

Pulizia e manutenzione

PULIZIA



AVVERTENZA!

- Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.
- Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Esterno del forno



IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se,

inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

- Pulire con panno umido le superfici. Se molto sporche, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con panno asciutto.

Interno del forno



IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo,

potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad es. cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del Fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedi MANUTENZIONE) può essere abbassata (solo in alcuni modelli) per pulire la parete superiore del forno.

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori

- Immergere immediatamente gli accessori in acqua e detersivo per piatti immediatamente dopo l'uso, avendo cura di maneggiarli con guanti da forno se sono ancora caldi.
- I residui di alimenti si possono eliminare facilmente con una spazzola o una spugna.

Pulizia della paratia posteriore e dei pannelli laterali catalitici (se in dotazione):



IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide,

spugne per pentole o spray per forno che potrebbero danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue proprietà autopulenti.

- Accendere il forno vuoto a 200°C con la ventola attivata per circa un'ora.
- Lasciare poi raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna.

MANUTENZIONE



AVVERTENZA!

- Utilizzare guanti protettivi.
- Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.
- Scollegare il forno dalla rete elettrica.

Per togliere la porta

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (Fig. 1).

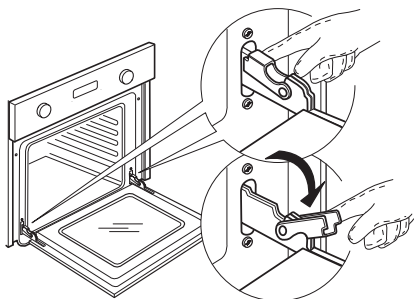


Fig. 1

3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (Fig. 2, 3, 4).

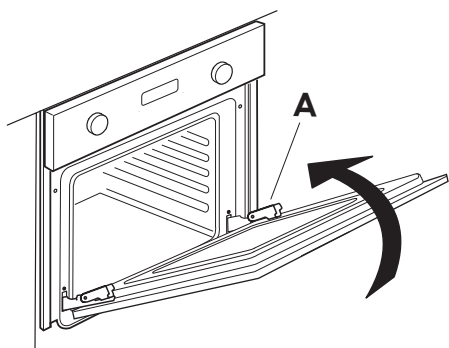


Fig. 2

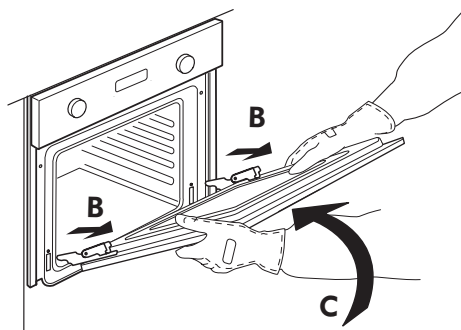


Fig. 3

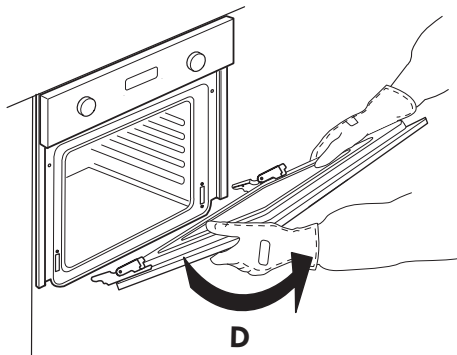


Fig. 4

Per riposizionare la porta

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta

Per sostituire la lampada posteriore

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.

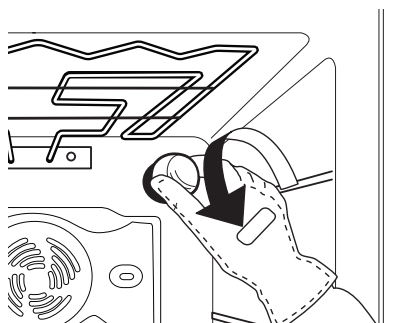


Fig. 5

2. Svitare la copertura della lampada (Fig. 5), sostituire la lampada (vedere la nota per il tipo di lampada) e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno dalla rete elettrica.

NOTA:

Usare solo lampade ad incandescenza da 25W/230V tipo E-14, T300°C.

Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza IKEA.

Cosa fare se ...

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona:	Alimentazione elettrica assente.	Verificare che ci sia tensione in linea
	Il forno non è collegato alla rete elettrica.	Collegare il forno alla rete elettrica.
	La manopola selezione funzioni viene impostata su "0".	Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione di cottura desiderata.
	La manopola selezione funzioni viene impostata a "0" con il simbolo di una lampadina.	Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione di cottura desiderata.
La porta del forno viene bloccata e non si sbloccherà (versione Nutid OV9 - Framtid OV9)	Guasto elettrico dovuto a fluttuazioni di tensione.	Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.
La porta del forno viene bloccata e non si sbloccherà (versione Framtid OV5 - Datid OV7)	Guasto elettrico dovuto a fluttuazioni di tensione.	Per Framtid OV5 - Posizionare la manopola selezione funzioni su "0". - Impostare il contaminuti a 5 min e aspettare che la porta del forno si sblocchi. Per Datid OV7 - Posizionare la manopola selezione funzioni su F. - Impostare l'orologio a  (vedi sotto "Pannello di controllo"). Aspettare 2 minuti che la porta si sblocchi.
Il programmatore elettronico non funziona (versione Nutid e Framtid OV9)	Guasto elettrico dovuto a fluttuazioni di tensione.	Se il programmatore elettronico (se in dotazione) indica "F HH", contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti nella tabella "Cosa fare se".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.

Se dopo i suddetti controlli il forno non funziona correttamente, contattare il Servizio Assistenza IKEA più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta);

SERVICE 0000 000 00000



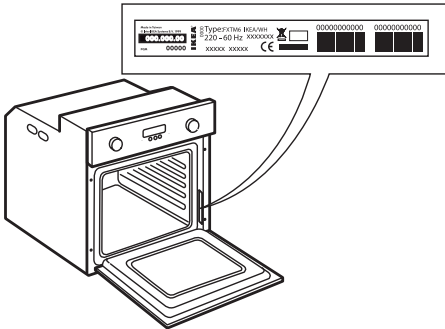
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi al Servizio Assistenza IKEA (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Dati tecnici

Dimensioni	
Larghezza	595
Altezza	595
Profondità	564
Volume utilizzabile (L)	60
Zona della teglia da forno più grande (superficie netta) cm²	1200
Resistenza superiore + inferiore W	2550
Turboventilato W	2000
Grill W	1400
Funzione speciale W	2500
Lampada forno W	25
Potenza nominale totale W	3200
Numero di funzioni	9
Consumi energetici kWh	0,79

Le informazioni tecniche sono riportate sulla targhetta matricola all'interno dell'apparecchio.



Installazione

Dopo aver disimballato il forno, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicini. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

Preparazione del modulo di alloggiamento

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio dell'armadietto prima di inserire il forno nell'alloggiamento e rimuovere tutti i trucioli e la segatura.
- Dopo l'installazione, il fondo del forno non deve più essere accessibile.
- Per il corretto funzionamento dell'elettrodomestico, non ostruire lo spazio minimo tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

Raccomandazioni generali

Prima dell'utilizzo

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.

Durante l'utilizzo

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non versare mai acqua all'interno di un forno caldo; ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare il rivestimento smaltato.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

Dispositivo Blocca Porta

Per aprire la porta con il dispositivo Blocca Porta vedere Fig. 1.

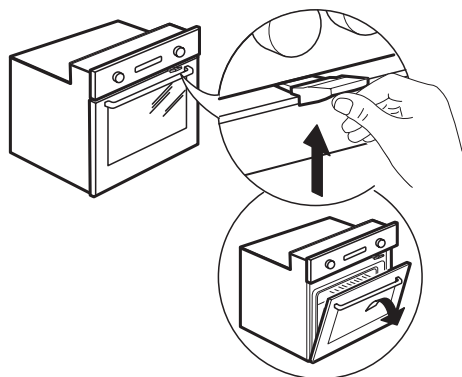


Fig. 1

Il dispositivo Blocca Porta può essere rimosso seguendo la sequenza di immagini (cfr. Fig. 2).

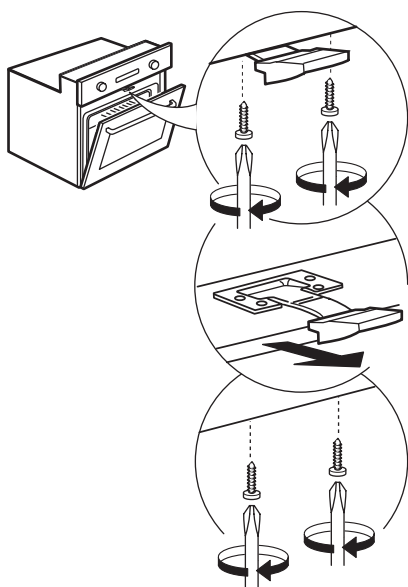


Fig. 2

Collegamento elettrico

Controllare che la tensione elettrica indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. La targhetta matricola del prodotto si trova sul bordo anteriore del forno, ed è visibile quando si apre la porta.

Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Contattare il Servizio Assistenza IKEA.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

- Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻️). Le varie parti dell'imballo devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle normative locali in materia di conferimento dei rifiuti.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati da una inappropriata gestione dei materiali di scarto di questo prodotto.



- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnerne il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

Dichiarazione di conformità



- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

GARANZIA IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?

Questa garanzia è valida per 5 (cinque) anni a partire dalla data di acquisto/ consegna del tuo elettrodomestico presso un negozio IKEA, salvo che l'elettrodomestico appartenga alla gamma LAGAN, nel qual caso la garanzia è di 2 (due) anni. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

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

La garanzia di 5 (cinque) anni è valida per tutti gli elettrodomestici "IKEA" acquistati a partire dal 1° Agosto 2007 eccetto che per la gamma di prodotti LAGAN di "IKEA".

Chi fornisce il servizio?

Il servizio assistenza selezionato ed autorizzato da IKEA fornirà il servizio attraverso la propria rete di Partner di Assistenza autorizzati.

Cosa copre questa garanzia?

La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da vizi di fabbricazione (difetto funzionale), a partire dalla data di acquisto/consegna dell'elettrodomestico. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?". Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, fermo restando che l'accesso all'apparecchiatura per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (No. 99/44/CE) e alle norme locali. I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come IKEA interverrà per risolvere il problema?

Il servizio assistenza incaricato da IKEA per l'esecuzione del servizio esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. Il Servizio Assistenza IKEA o il suo Partner di Assistenza autorizzato tramite i rispettivi Centri di Assistenza, a propria esclusiva discrezione, riparerà il prodotto difettoso o provvederà a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore.

Cosa non è coperto dalla garanzia?

- Normale usura
- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche. Danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette a consumo, incluse batterie e lampadine.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'elettrodomestico, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassette del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e drenaggio, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimento e parti del rivestimento. A meno che si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di

fabbricazione.

- Casi in cui non vengono rilevati difetti funzionali durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro Servizio Assistenza autorizzato e/o da un Partner di Assistenza contrattuale autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni causate da un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. uso professionale.
- Danni da trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.
- Costi inerenti la prima installazione dell'elettrodomestico IKEA. Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato ripari o sostituisca l'apparecchio nei termini della presente garanzia, il fornitore o il partner autorizzato reinstalleranno l'apparecchio riparato o installeranno l'apparecchio in sostituzione, se necessario.

Tali restrizioni non valgono per regolari interventi svolti da personale tecnico qualificato con ricambi originali per adattare l'apparecchio alle disposizioni tecniche di sicurezza di un altro paese UE.

Applicazione delle leggi nazionali

Il cliente è titolare dei diritti previsti dal D. Lgs. n. 206/2005 e la presente garanzia IKEA di 5 (cinque) anni lascia impregiudicati tali diritti che rispondono o estendono i diritti minimi legali di ogni paese in termini di garanzia. Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun

modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

Area di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione EU e portati in un'altra nazione EU, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l'elettrodomestico è conforme ed è installato secondo:

- le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l'applicazione della garanzia;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle Istruzioni per il montaggio e nel Manuale dell'utente.

Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA

Non esitate a contattare il Servizio di Assistenza Tecnica post-vendita incaricato da IKEA per:

- richiedere assistenza tecnica nel periodo di garanzia
- richiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA installati nelle cucine IKEA
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA.

Per assicurarvi la migliore assistenza vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno di assistenza



Siete pregati di contattare il numero del Servizio di Assistenza Tecnica post vendita incaricato da IKEA riportato sull'ultima pagina di questo manuale.

i Al fine di garantirvi un servizio più veloce, vi suggeriamo di utilizzare i numeri di telefono riportati in questo manuale. Fate sempre riferimento ai numeri indicati nel manuale dell'apparecchiatura per la quale avete bisogno di assistenza. Vi suggeriamo di avere sempre a disposizione il codice IKEA (8 cifre) e il codice a 12 cifre riportati nell'etichetta del vostro prodotto.

i **CONSERVATE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/CONSEGNA!**
È la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchiatura acquistata.

Avete bisogno di ulteriore aiuto?

Per qualunque informazione non relativa all'assistenza vi preghiamo di far riferimento al Servizio Cliente del punto vendita IKEA di riferimento. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'elettrodomestico prima di contattarci.



BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

DANMARK

Telefonnummer: 70150909
Takst: Lokal takst
Åbningstid: Mandag - fredag 9.00 - 21.00
Lørdag 9.00 - 18.00
(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)

DEUTSCHLAND

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

ΕΛΛΑΔΑ

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

ESPAÑA

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

FRANCE

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

ÍSLAND

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

ITALIA

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

MAGYARORSZÁG

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

NEDERLAND

Telefoon: 09002354532
en/of 0900 BEL IKEA
Lokaal tarief € 0,10 p/min
Tarief: Maandag t/m - Vrijdag 9.00 - 21.00
Zaterdag 9.00 - 20.00
Zondag 9.00 - 18.00

NORGE

Telefon nummer: 23500112
Takst: Lokal takst
Åpningstider: Mandag - fredag 8.00 - 20.00
ÖSTERREICH
Telefon-Nummer: 013602771461
Ortstarif
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

POLSKA

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

PORTUGAL

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

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number: 016590276
Rate: Local rate
Opening hours: Monday - Friday 8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер: 84957059426
Стоимость звонка: Местная стоимость звонка
Время работы: Понедельник - Пятница 8.00 - 20.00
(Московское время)

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

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

SLOVENSKO

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

SUOMI

Puhelinnumero: 0981710374
Hinta: Yksikköhinta
Aukioloaika: Maanantaista perjantaihin 8.00 - 20.00

SVERIGE

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

UNITED KINGDOM

Phone number: 02076601517
Rate: Local rate
Opening hours: Monday - Friday 9.00 - 21.00

