

LAGAN

en

de

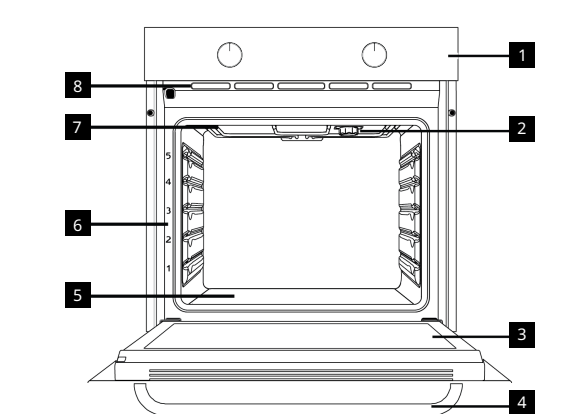
fr

it



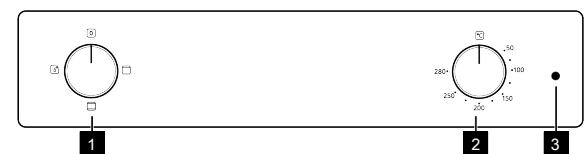
Design and Quality
Ikea of Sweden

ENGLISH	3
DEUTSCH	6
FRANÇAIS	9
ITALIANO	12



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

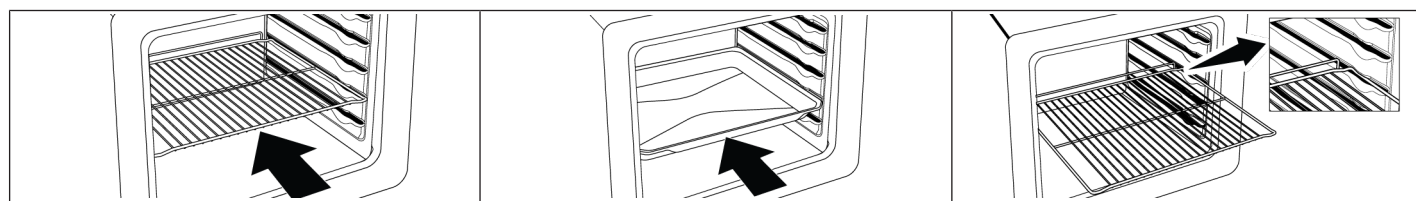
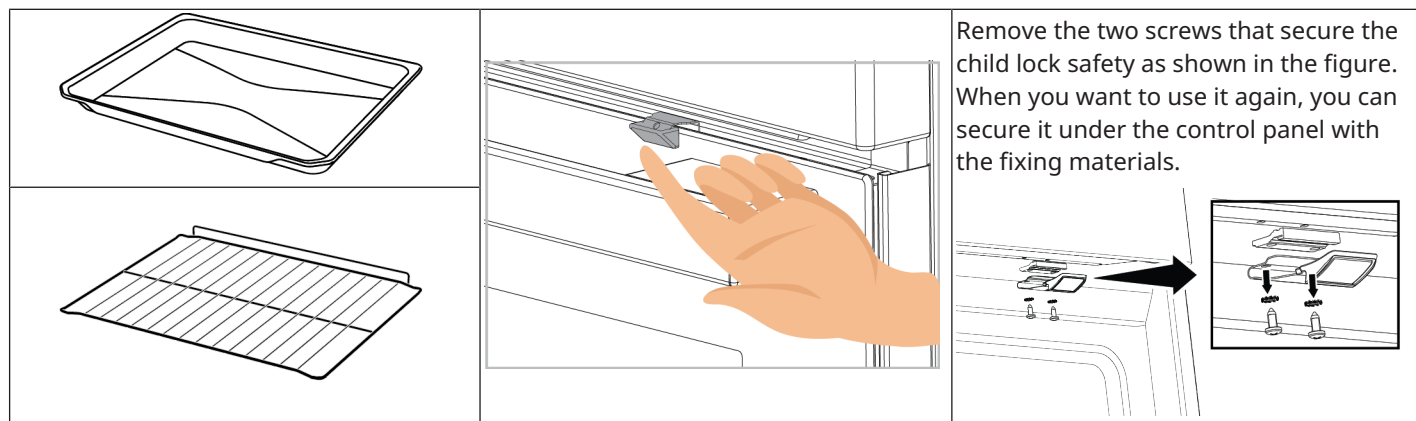
Product Control Panel Introduction and Usage



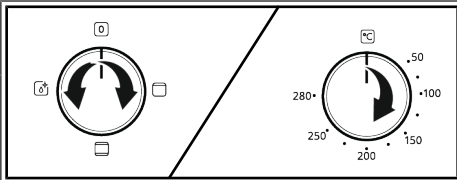
- 1** Function selection knob **2** Temperature knob
3 Thermostat lamp

Function selection knob	Temperature knob	Oven inner temperature indicator
You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.	You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.	You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control panel. The thermostat lamp turns on when the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.

Product Accessories and Use of Product Accessories

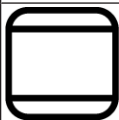


Using the Oven

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

Oven Operating Functions

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

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

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

Troubleshooting

If you encounter an issue with your appliance, check “Troubleshooting” chapter in the full version of the user manual available on: www.ikea.com.

Technical Specifications

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

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

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



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

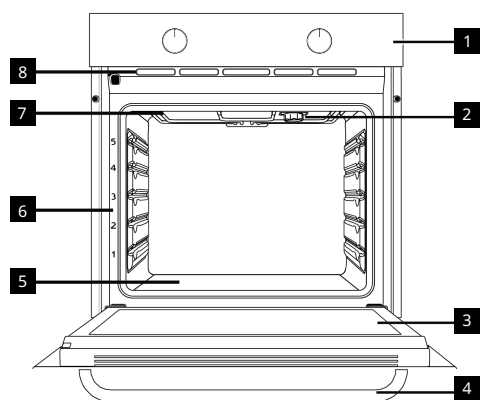


Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



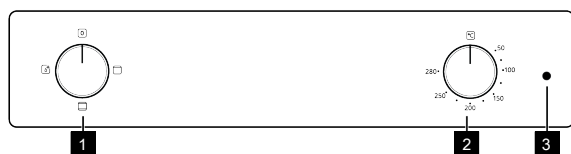
Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Produkteinführung



- 1** Bedienfeld
- 2** Lampe
- 3** Innenglas
- 4** Griff
- 5** Untere Heizung (unter der Stahlplatte)
- 6** Einschubebenen
- 7** Obere Heizung
- 8** Belüftungsöffnungen

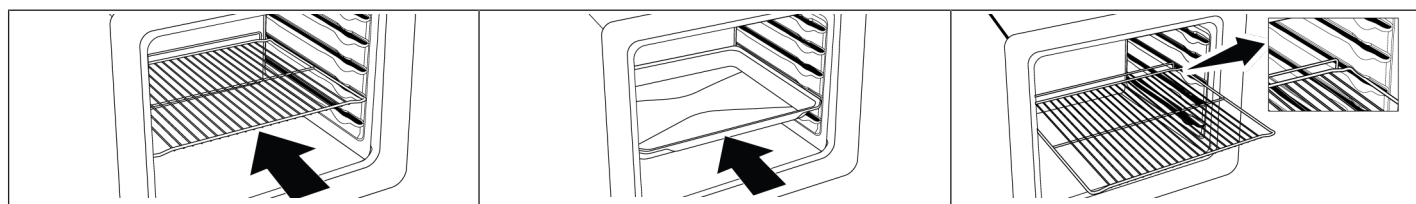
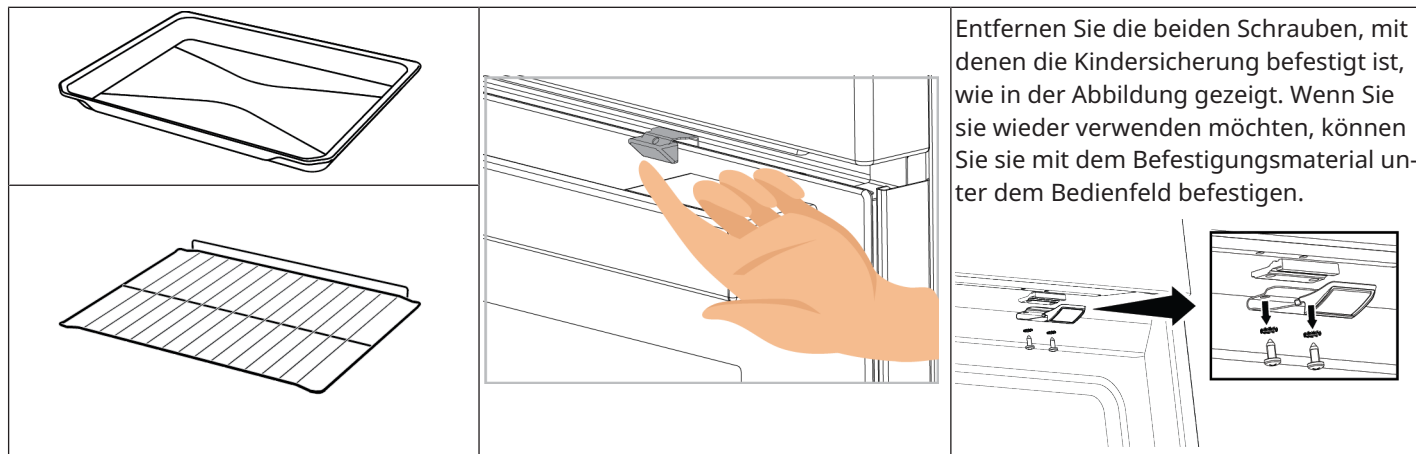
Einführung und Verwendung des Produkt-Bedienfelds



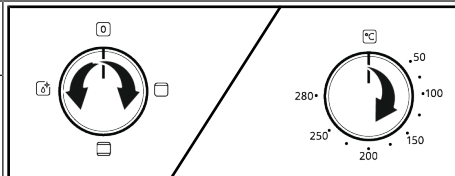
- 1** Funktionsauswahl-Knopf
- 2** Temperaturswahl-Knopf
- 3** Thermostat-Lampe

Funktionsauswahl-Knopf	Temperaturswahl-Knopf	Anzeige der Ofeninnentemperatur
Mit dem Funktionswahlknopf können Sie die Backofen-Betriebsfunktionen auswählen. Drehen Sie ihn zur Auswahl aus der geschlossenen (oberen) Position nach links/rechts.	Mit dem Temperaturregler können Sie die gewünschte Gartemperatur einstellen. Drehen Sie ihn zur Auswahl aus der geschlossenen (oberen) Position im Uhrzeigersinn.	Die Temperatur im Backofeninneren können Sie an der Temperaturanzeige ablesen. Die Thermostatanzeige befindet sich auf dem Bedienfeld. Sie leuchtet auf, sobald das Gerät in Betrieb genommen wird, und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Fällt die Temperatur im Backofen unter die eingestellte Temperatur, leuchtet die Thermostatanzeige wieder auf.

Produktzubehör und Verwendung von Produktzubehör



Den Backofen benutzen

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

Ofenfunktionen

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

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

* Ihr Gerät arbeitet mit der ausgewählten Temperatur.

Fehlerbehebung

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, lesen Sie das Kapitel „Fehlerbehebung“ in der vollständigen Version des Benutzerhandbuchs verfügbar unter: www.ikea.com.

Technische Spezifikationen

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

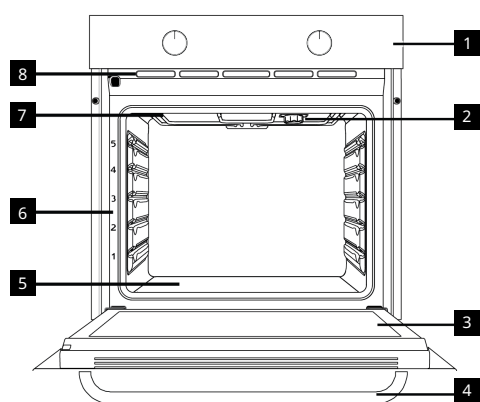
Grundlagen: Angaben zum Energielabel von Elektroöfen erfolgen gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Diese Werte werden unter Standardlast mit der Funktion „Bottom-Top-Heizung“ oder „Ventilator-Heizung“ (falls vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft, 2-Heißluft, 3-Grill + Umluft, 4-Ober-/Unterhitze.

Die Vollversion kann unter www.ikea.com heruntergeladen werden.

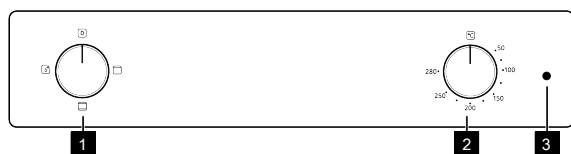
-  Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
-  Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
-  Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation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

Présentation de l'appareil



- 1** Panneau de commande
- 2** Lampe
- 3** Porte
- 4** Poignée
- 5** Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)
- 6** Positions de l'étagère
- 7** Chauffage supérieur
- 8** Ouvertures de ventilation

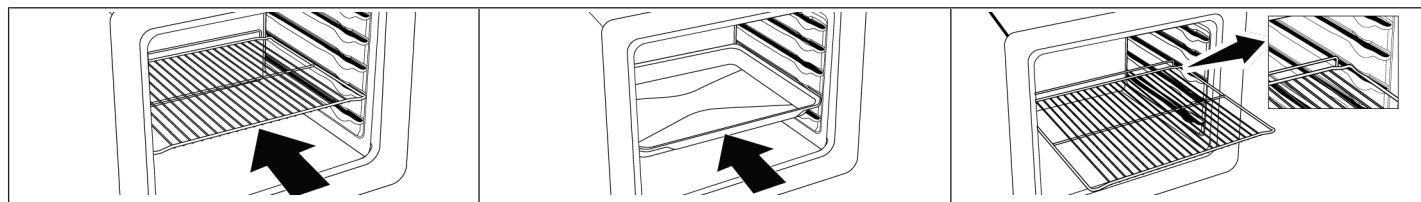
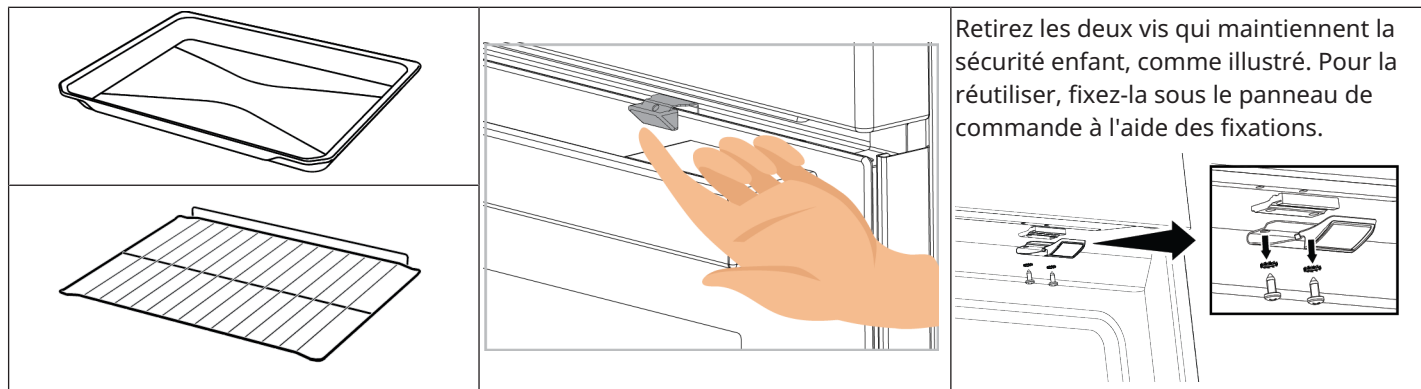
Présentation et utilisation du panneau de contrôle du produit



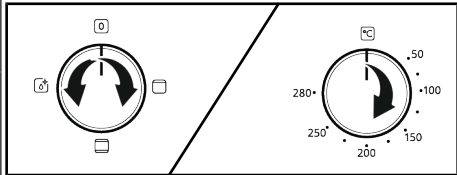
- 1** Bouton de sélection de fonctions
- 2** Bouton de sélection de température
- 3** Voyant du thermostat

Bouton de sélection de fonctions	Bouton de sélection de température	Indicateur de température intérieure du four
Vous pouvez sélectionner les fonctions du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Tournez-le vers la gauche ou la droite depuis la position fermée (supérieure) pour sélectionner.	Vous pouvez sélectionner la température de cuisson souhaitée grâce au bouton de température. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre depuis la position fermée (haut) pour sélectionner.	La température intérieure du four est indiquée par le voyant du thermostat. Ce voyant est situé sur le panneau de commande. Il s'allume lorsque l'appareil démarre et s'éteint lorsque la température réglée est atteinte. Lorsque la température intérieure du four redescend en dessous de la température réglée, le voyant du thermostat se rallume.

Accessoires du produit et utilisation des accessoires du produit



Utilisation du four

1	Sélectionnez la fonction de cuisson que vous souhaitez utiliser à l'aide du bouton de sélection de fonction.	
2	Réglez la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température.	
3	Votre four se mettra immédiatement en marche à la fonction et à la température sélectionnées, et le voyant du thermostat s'allumera. Lorsque la température à l'intérieur du four atteindra la température souhaitée, le voyant du thermostat s'éteindra. Le four ne s'éteindra pas tout seul après la cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Une fois la cuisson terminée, éteignez le four en tournant le bouton de sélection de fonction et le bouton de température sur la position d'arrêt (vers le haut).	

Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

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

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

Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, consultez le chapitre « Dépannage » dans la version complète du manuel d'utilisation disponible sur : www.ikea.com.

Spécifications techniques

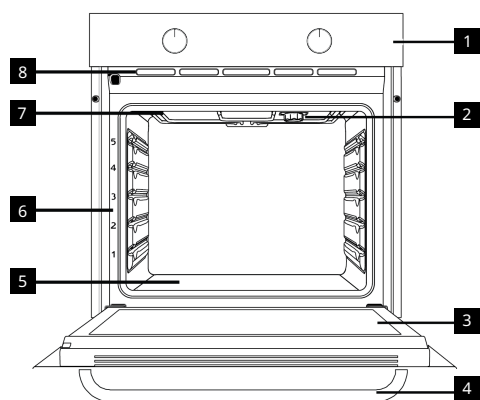
Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur) (mm)	595/594/567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur) (mm)	590-600 /560 /min.550
Tension/fréquence	2N~ 380-415V; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	2,5
Type de fours	Four classique
Classe d'efficacité énergétique	A
Volume utile (L)	74
Masse de l'appareil (M) (Poids net) kg	27,5
Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI cavité	95,3

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

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

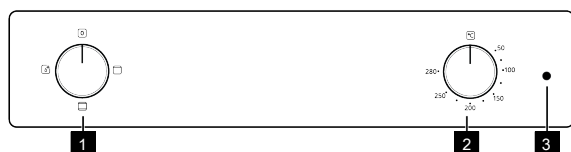
-  Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
-  Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
-  Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

Presentazione del prodotto



- 1** Pannello di controllo
- 2** Lampada
- 3** Sportello
- 4** Maniglia
- 5** Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)
- 6** Posizioni del ripiano
- 7** Riscaldatore superiore
- 8** Fori di ventilazione

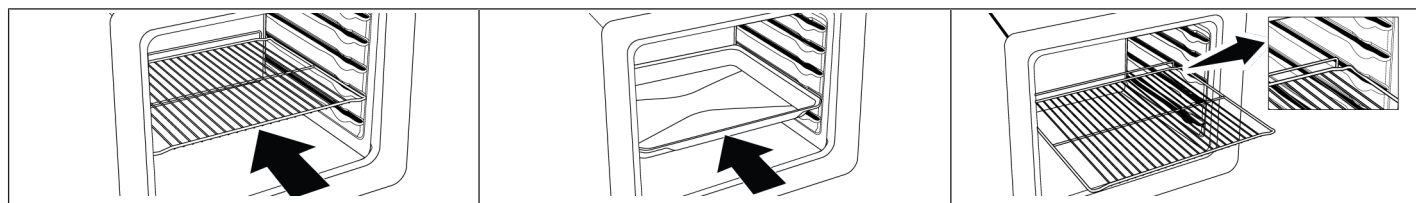
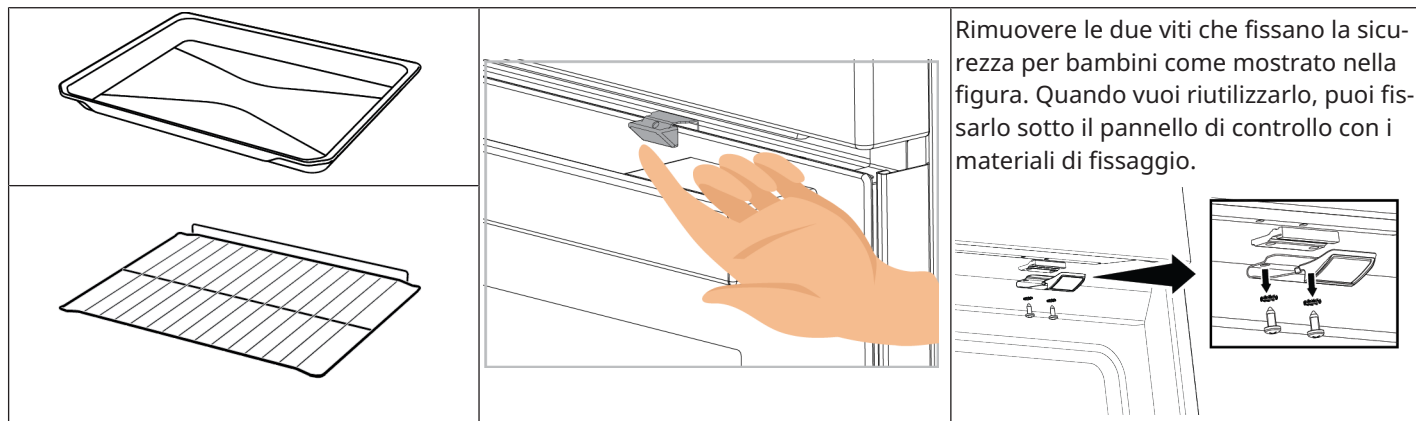
Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto



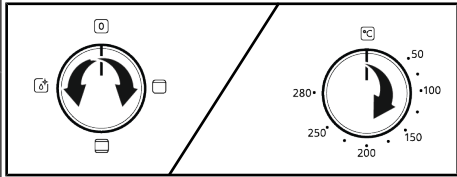
- 1** Manopola selezione funzione
- 2** Manopola di selezione della temperatura
- 3** Lampada termostato

Manopola selezione funzione	Manopola di selezione della temperatura	Indicatore della temperatura interna del forno
È possibile selezionare le funzioni operative del forno con la manopola di selezione delle funzioni. Ruotare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.	Puoi selezionare la temperatura che desideri cuocere con la manopola della temperatura. Ruota in senso orario partendo dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.	È possibile capire la temperatura interna del forno dalla spia della temperatura. La lampada del termostato si trova sul pannello di controllo. La spia del termostato si accende quando il prodotto inizia a funzionare e la spia del termostato si spegne quando raggiunge la temperatura impostata. Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto della temperatura impostata, la spia del termostato si riaccende.

Accessori del prodotto e uso degli accessori del prodotto

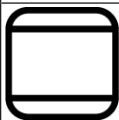


Uso del forno

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

Funzioni operative del forno

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

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

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

Risoluzione dei problemi

Se riscontri un problema con il tuo elettrodomestico, consulta il capitolo «Risoluzione dei problemi» nella versione completa del manuale utente disponibile su: www.ikea.com.

Specifiche tecniche

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

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

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

-  Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.
-  Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.
-  I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

