

NUTID

DE

FR

IT

GB

OV9




Design and Quality
IKEA of Sweden

DEUTSCH	4
FRANÇAIS	53
ITALIANO	84
ENGLISH	4


Inhaltsverzeichnis			
Sicherheitshinweise	4	Störung - was tun?	21
Produktbeschreibung	6	Technische Daten	23
Bedienfeld (Display)	8	Installation	24
Täglicher Gebrauch	8	Elektrischer Anschluss	26
Gartabellen	16	Umweltschutz	26
Reinigung und Pflege	18	IKEA GARANTIE	27


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.

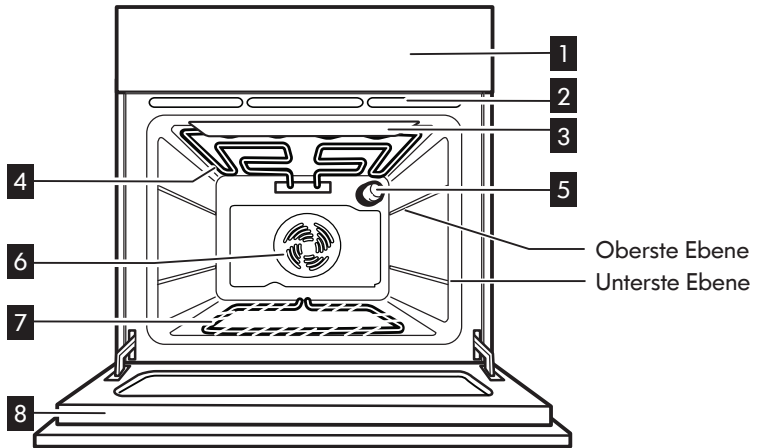
Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- 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 entflammaren 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 Belüftungsöffnung darf nicht blockiert werden.
 - Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
 - Auf, in oder neben das 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 Gargvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
 - Lassen Sie das Gerät während des Dörrens 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



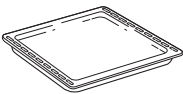
- 1** Bedienfeld
- 2** Kühlgebläse¹⁾ (nicht sichtbar)
- 3** Grillschutzvorrichtung²⁾
- 4** Oberes Heizelement/Grill
- 5** Hintere Backofenbeleuchtung
- 6** Backofengebläse
- 7** Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
- 8** Kühle Backofentür

1) Das Kühlgebläse kann auch nach dem Ausschalten des Backofens noch lange nachlaufen. Im Verlauf der Pyrolyse dreht sich das Kühlgebläse schneller als während der Garfunktionen.

2) Verhindert den direkten Kontakt der Speisen mit dem Grill. Vermeiden Sie es auf jeden Fall, die Schutzvorrichtung während des Ofenbetriebs zu berühren.

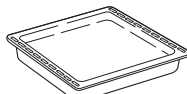
Zubehör

Kuchenblech



2x

Fettpfanne



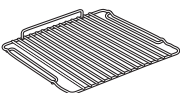
1x

Thermometer



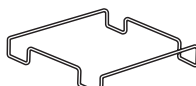
1x

Rost



1x

Fettpfannenhalterung



1x

Einschieben der Roste und anderer Zubehörteile in den Backofen

Der Rost und die anderen Zubehörteile sind mit einem Blockiersystem ausgestattet, das ein versehentliches Herausziehen verhindert.

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil „A“ nach oben zeigend waagrecht ein (Abb. 1).

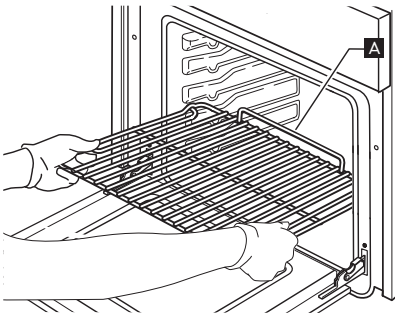


Abb. 1

2. Kippen Sie den Rost auf Höhe der Blockierung „B“ (Abb. 2).

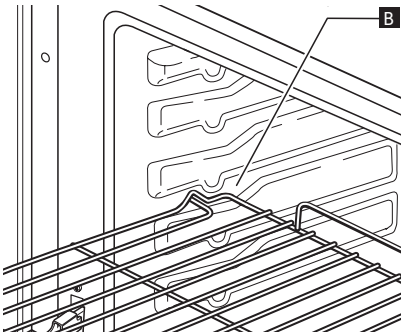


Abb. 2

3. Bringen Sie den Rost wieder in eine waagrechte Lage und schieben Sie ihn ganz hinein „C“ (Abb. 3).

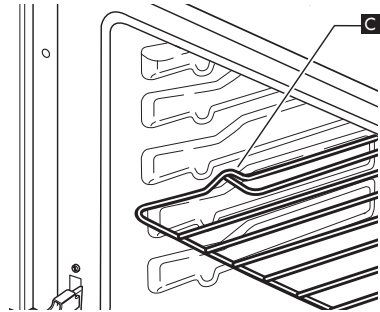
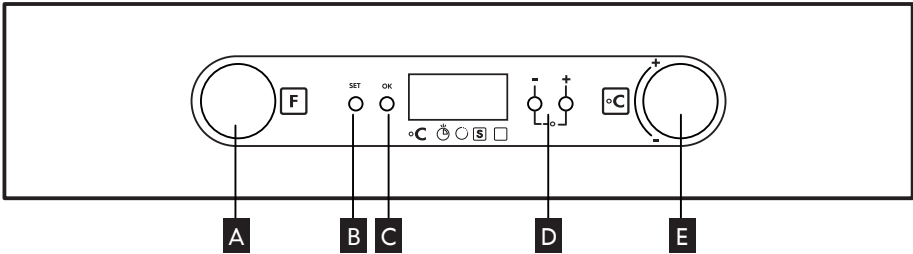


Abb. 3

4. Gehen Sie zum Herausziehen des Rostes in umgekehrter Reihenfolge vor. Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben auf die selbe Weise. Der Vorsprung auf der flachen Seite erlaubt das Blockieren.

Bedienfeld



- A** Bedienknopf zur Funktionswahl
- B** Taste zur Programmierung: („set“)
- C** Bestätigungstaste („ok“)
- D** Taste zum Ändern der Zeiteinstellungen („-“ „+“)
- E** Thermostatknopf

Versenkbare Bedienknöpfe

- Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um die entsprechende Funktion einzuschalten.
- Der Bedienknopf tritt heraus.
- Drehen Sie ihn in die gewünschte Stellung.

Stellen Sie die Bedienknöpfe nach Ende des Garvorgangs auf **0**, und drücken Sie sie in der Mitte, damit sie in ihre Ausgangsposition zurückkehren.

Täglicher Gebrauch

Backofen einschalten

Wird der Backofen zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen oder nach einem Stromausfall wieder angeschlossen, zeigt das Display „12:00“ an.

Uhrzeit auswählen und ändern:

1. Drücken Sie die Taste „set“ (einstellen). Die Uhrzeit auf dem Display blinkt.
2. Drücken Sie die Taste „-“ oder „+“, um die Uhrzeit einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste „set“ (einstellen) und „-“ oder „+“, um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste „ok“ zur Bestätigung.

Änderung der Uhrzeit:

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

Anwahl der Betriebsarten

1. Drehen Sie den Bedienknopf A zur Funktionswahl auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf E zur Wahl der Temperatur oder der Leistungsstufe bei den Funktionen Grill und Turbogrill. Wenn Sie die Temperatur oder die voreingestellte Leistungsstufe bestätigen möchten, gehen Sie weiter zu Punkt 3. Für die Auftaufunktion gehen Sie direkt zu Punkt 3.
3. Drücken Sie die Taste „ok“ zur Bestätigung; der Backofen schaltet sich ein. Die Anzeige neben **°C** leuchtet auf.
4. Die Anzeige **°C** erlischt, wenn die gewählte Backofentemperatur erreicht ist.

Änderung der Temperatur:


1. Drehen Sie Bedienknopf E und wählen Sie die gewünschte Temperatur erneut aus.

Bitte beachten Sie:

Zur Aufhebung einer bereits gewählten Programmierung stellen Sie den Bedienknopf A einfach auf „0“. Sie können auch die Taste „set“ (einstellen) drücken, um den Backofen auszuschalten und die zuvor eingestellten Funktionen zu erhalten.

Auswahl 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 Garzeit beträgt 6 Stunden.

1. Stellen Sie die Funktion und die Temperatur ein (siehe Abschnitt: „Wahl der Garfunktion“) bis Punkt 2, 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 die Taste "ok" zur Bestätigung der Auswahl: der Backofen schaltet sich ein, und das Display zeigt die restliche Garzeitdauer an.
4. Um die zuvor eingestellte Temperatur zu ändern, drehen Sie Bedienknopf E. Um zur restlichen Garzeitdauer zurückzukehren, warten Sie bitte 5 Sekunden.

End Auf dem Display erscheint:

Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit erscheint **End** 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 „Auswahl der Garzeitdauer“ zurück.



1. Drehen Sie den Bedienknopf A auf die Position „0“.

Auf dem Display erscheint die Uhrzeit erneut.



Auswahl des Garzeitendes

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

1. Fahren Sie gemäß Punkt 1 und 2 des Kapitels „Auswahl der Garzeitdauer“ fort.
2. Drücken Sie die Taste „set“ zum Einstellen der Garzeitdauer: die Anzeige ▼ leuchtet auf neben dem Symbol .
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 Backofen schaltet sich automatisch am Ende der Garzeitdauer abzüglich der Garzeit ein: die Anzeigen am Display ▼ über den Symbolen   leuchten nacheinander auf.

Spezialfunktionen:

Drehen Sie den Bedienknopf A zur Funktionswahl auf die Funktion . ▼ leuchtet neben dem Symbol  auf.

Pizza

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

1. Drehen Sie den Bedienknopf E, bis die Anzeige „P1“ nach zwei Sekunden, gefolgt von der vordefinierten Temperatur von 250 °C, auf dem Display erscheint.
2. Drücken Sie die Taste "ok" zur Bestätigung.


3. Die Anzeige neben **oC** 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 Speise in den Ofen.
5. Die voreingestellte Zeit lässt sich anhand der Tasten „+“ und „-“ verändern.
6. Drücken Sie die Taste "ok" zur Bestätigung.
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 60 °C.

1. Drehen Sie den Bedienknopf E, bis die Anzeige „P2“ nach zwei Sekunden, gefolgt von der vordefinierten Temperatur von 60 °C, auf dem Display erscheint.
2. Drücken Sie die Taste "ok" zur Bestätigung.
3. Die Anzeige neben **oC** auf dem Bedienfeld erlischt, sobald die Temperatur von 60 °C erreicht ist. Gleichzeitig blinkt auf dem Display die vom Hersteller vorgegebene Zeitdauer von 10 Minuten und ein Signalton ertönt.
4. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
5. Die voreingestellte Zeit lässt sich anhand der Tasten „+“ und „-“ verändern.
6. Drücken Sie die Taste "ok" zur Bestätigung.
7. Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit schaltet der Ofen automatisch ab. Auf dem Display erscheint **End** und ein Signalton ertönt.

Pyrolyse-Funktion

1. Drehen Sie den Bedienknopf A auf die Pyrolyse  (automatische Reinigungsfunktion) und für 2 Sekunden erscheint auf dem Display **CLn** (Reinigung); die Programmierung wählt automatisch eine Mindestzeit von **1:30**.
2. Anhand der Tasten „+“ und „-“ lässt sich die Pyrolyse-Dauer ändern. Maximal programmierbar sind 3 Stunden.

Verfahren Sie wie folgt, um das Ende des Pyrolysezyklus einzustellen.

1. Drücken Sie die Taste „set“, um das Ende der Pyrolyse einzustellen. Die Anzeige neben dem Symbol  leuchtet auf.
2. Stellen Sie anhand der Tasten „+“ und „-“ das Ende der Pyrolyse ein.
3. Drücken Sie die Taste „ok“, um das Ende der Pyrolyse zu bestätigen. Der Backofen schaltet sich automatisch zum Ende des Pyrolysezyklus abzüglich der (vorher eingestellten) Zyklusdauer ein. Nacheinander leuchten die Anzeigen ▼ über den Symbolen   auf.
4. Falls Sie den Pyrolysezyklus verlängern wollen, drücken Sie die Taste „set“ und geben Sie die neue Zyklusdauer anhand der Taste „+“ ein.
5. Bestätigen Sie anhand der Taste „ok“. Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheint **End**.
6. Drücken Sie die Taste "ok", um den Signalton abzustellen.
7. Drehen Sie den Bedienknopf A auf „0“: die Uhrzeit wird erneut auf dem Display angezeigt.

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 ▼ leuchtet neben dem Symbol ⦿ auf. Drücken Sie die Tasten „-“ oder „+“, um die gewünschte Zeit einzustellen
3. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Am Ende der eingestellten Zeit: Ein akustisches Signal ertönt und auf dem Display blinkt **End**. Die "ok" Taste drücken: das akustische Signal hört auf. Auf dem Display erscheint die Uhrzeit erneut.

Kindersicherung (Verriegelung) ⇌

1. Stellen Sie den Bedienknopf A auf „0“, und drücken Sie die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig 3 Sekunden lang.





Hinweis:




Beim Aktivieren der Kindersicherung ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheint das Symbol ⇌.




Nach vorgenommener Einstellung zeigt das Display wieder die Uhrzeit an

2. Nach der Aktivierung der Sicherheitsverriegelung (Kindersicherung) können die Backofen-Funktionen nicht mehr benutzt werden.
3. Wiederholen Sie den in Punkt 1 beschriebenen Vorgang, um die Kindersicherung zu deaktivieren.

Übersicht Betriebsarten des Geräts

Betriebsart		Voreinstellung Temperatur / Leistungsstufe	Temperatur Bereich / Grillbereich	Funktionsbeschreibung
	BACKOFEN AUS	–	–	Backofen AUS.
	INNENBELEUCH- TUNG	–	–	Einschalten der Backofen- Innenbeleuchtung.
	OBER- UND UNTERHITZE	225 °C	50-250 °C	Diese Betriebsart eignet sich zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf einer Einschubebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie zum Garen möglichst die zweite oder dritte Einschubebene. Diese Funktion eignet sich zum Garen von Tiefkühlfertigkost; Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung.
	UMLUFT	200 °C	50-250 °C	Zum Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer oder zwei Ebenen. Zum Garen auf zwei Ebenen. Für ein gleichmäßigeres Ergebnis tauschen Sie 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.

Betriebsart		Voreinstellung Temperatur / Leistungsstufe	Temperatur Bereich / Grillbereich	Funktionsbeschreibung
	GRILL	3	1-3	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. oder 5. Ebene zu geben. Zum Grillen von Fleisch. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. oder 4. Ebene.
	TURBOGRILL	3	1-3	Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspieß verwendet werden.
	AUFTAUEN	–	–	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
























Betriebsart		Voreinstellung Temperatur / Leistungsstufe	Temperatur Bereich / Grillbereich	Funktionsbeschreibung
	HEISSLUFT	200 °C	50-250 °C	Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen (z. B. Fisch, Gemüse, Kuchen) bei gleicher Temperatur auf bis zu zwei Einschubebenen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Es empfiehlt sich, zum Garen auf nur einer Ebene die 3. Ebene zu verwenden. Verwenden Sie zum Garen auf zwei Ebenen die 1. und 3. Ebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
	ÖKO-FUNKTION	225 °C	50-250 °C	Funktion mit Energieeinsparung, geeignet zum Aufwärmen von Speisen und um Garvorgänge abzuschließen.
	PYROLYSE (SELBSTREINI- GUNG)	–	–	Die Selbstreinigung lässt sich für eine Dauer von mindestens eineinhalb bis maximal 3 Stunden einstellen.






Betriebsart		Voreinstellung Temperatur / Leistungsstufe	Temperatur Bereich / Grillbereich	Funktionsbeschreibung
S	SONDER- FUNKTIONEN	P1: 250 °C / Pizza P2: 60 °C / Warmhalten		<p>Pizza: Spezialfunktion zum Backen von hausgemachter Pizza. Der Backofen heizt sich automatisch auf die korrekte Gartemperatur vor. Schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn die Gartemperatur erreicht ist.</p> <p>Warmhalten: Funktion, um frisch gekochte Speisen (z.B. Fleisch, gebratene Speisen, Aufläufe) heiß und knusprig zu halten.</p>

Wichtiger Hinweis:









Entnehmen Sie während des Selbstreinigungszyklus (Pyrolyse) alle mitgelieferten Zubehörteile, um die Außentemperatur der Ofentür nicht noch zusätzlich zu erhöhen und eine effizientere Reinigung des unteren Ofenbereichs zu gewährleisten.

Gartabellen

Art der Speise	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
BACKWAREN, GEBÄCK (TEILCHEN) USW.					
Hefekuchen		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Plätzchen (Kekse), Törtchen		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Beignets		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Baiser (Meringuen)		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Brot, Pizza, Fladenbrot		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Pizza		X	2	250	10-30
Tiefkühlpizza		X	2	250	10-15
		X	1-3	250	10-20
Quiche (Gemüsetorte, Quiche)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Blätterteigtörtchen, salziges Blätterteiggebäck		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	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	180	30-50

Art der Speise	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
FLEISCH					
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		X	2	190-200	70-100
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		X	2	200-230	50-100
Puter, Gans 3 kg		X	1/2	190-200	80-130
FISCH					
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		X	2	180-200	40-60
GEMÜSE					
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		X	2	180-200	50-60

Gartabelle mit GRILL-Funktion

Art der Speise	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Toast		-	4	3 (hoch)	2-5
Fischfilets, -stücke		-	4	2 (Mitte)	20-35
Würste, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		-	4	2-3 (Mitte-hoch)	15-40
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	2 (Mitte)	50-65
Roastbeef englisch 1 kg		-	2	2 (Mitte)	35-45
Lammkeule, Haxe		-	2	2 (Mitte)	60-90
Ofenkartoffeln		-	2	2 (Mitte)	45-55
Gratiniertes Gemüse		-	2	3 (hoch)	10-15

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 Flüssigreiner. 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 eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200° C laufen.
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und entfernen Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhandene Speisereste zu entfernen.

Reinigungszyklus mit Pyrolysefunktion (falls vorhanden):

⚠️ ACHTUNG!

- Berühren Sie das Gerät nicht während des Pyrolysezyklus.
- Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern.

Bei dieser Funktion werden die Schmutzablagerungen bei einer Temperatur von ca. 500 °C verbrannt. Die erzeugten Ascherückstände lassen sich dann nach Auskühlen des Backofens leicht mit einem feuchten Schwamm entfernen. Aktivieren Sie den Pyrolysezyklus nicht nach jedem Gebrauch, sondern nur bei starker Verschmutzung oder wenn beim Aufheizen und Betrieb starker Rauch und schlechter Geruch entstehen.

- Falls der Backofen unterhalb einer Kochfläche installiert sein sollte, achten Sie darauf, dass während der Selbstreinigung (Pyrolyse) die Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.
- Nehmen Sie das gesamte Zubehör vor dem Einschalten der Pyrolysefunktion aus dem Backofen.
- Ihr Gerät kann mit Pyrolysefunktion ausgestattet sein:
- Standardzyklus (PYRO): Garantiert eine gründliche Reinigung bei starker Verschmutzung des Backofens.
- Nach einer gewissen Anzahl an Garvorgängen wird je nach Verschmutzungsgrad anhand einer Meldung auf dem Display empfohlen, einen Selbstreinigungszyklus durchzuführen.

HINWEIS: Während des Pyrolysezyklus bleibt die Gerätetür verriegelt und lässt sich nicht öffnen, bis die Temperatur im Geräteinneren wieder auf ein sicheres Temperaturniveau abgekühlt ist.

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).

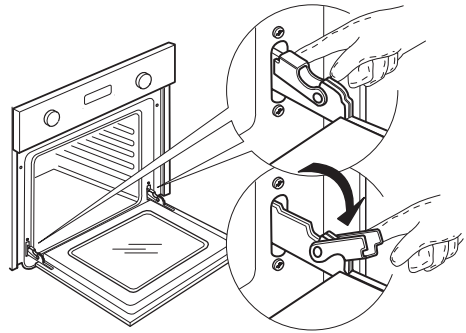


Abb. 1

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).

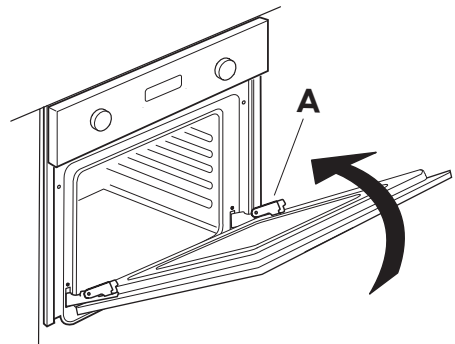


Abb. 2

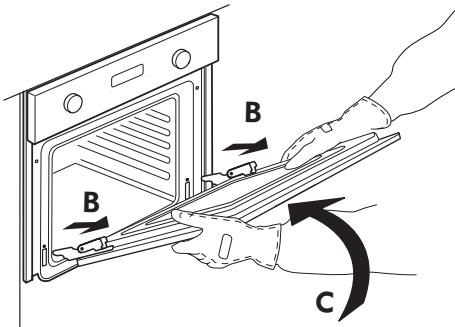


Abb. 3

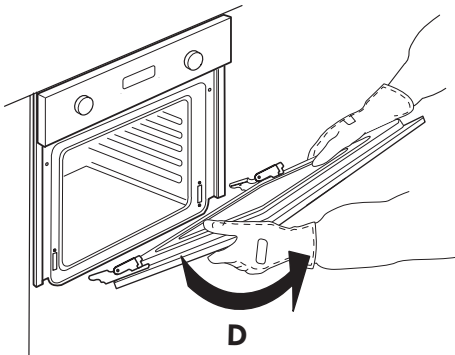


Abb. 4

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.

i WICHTIG: Bei der Verwendung von Halogenlampen berühren Sie diese nicht mit den Händen, um zu vermeiden, dass sie durch Fingerabdrücke beschädigt werden.

Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.

Störung - was tun?

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfemaßnahme
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.	<p>Für Framtid OV5</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stellen Sie den Bedienknopf auf „0“. - Stellen Sie den Timer auf 5 Minuten ein und warten Sie, bis die Backofentür entriegelt. <p>Für Datid OV7</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stellen Sie den Bedienknopf auf F. - Stellen Sie die Uhr auf  (siehe „Bedienfeld“). <p>Warten Sie 2 Minuten, bis die Tür entriegelt.</p>
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



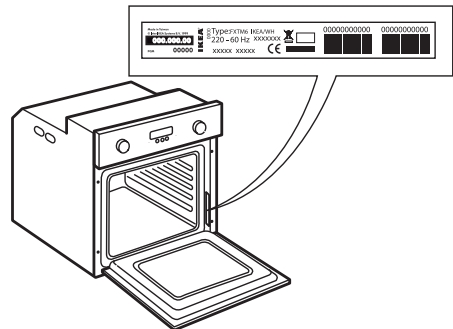
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

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

Technische Daten

Abmessungen	
Breite	595
Höhe	595
Tiefe	538
Nutzhalt (l)	59
Fläche (Nettofläche) des größten Backblechs cm ²	1200
Unter-/Oberhitze Heizelement W	2450
Heißluft-Funktionen W	2000
Grill W	2450
Abtauen W	45
Kühlerlüfter W	21
Öko-Funktion W	2450
Pyrolyse (Selbstreinigung) W	2450
Spezialfunktion W	2450
Backofenlampe W	40
Gesamtleistung W	2500
Anzahl der Funktionen	9
Energieverbrauch kWh	0,79
Energieverbrauch bei Standardbeladung und Ober-/Unterhitze (kWh)	0,79
Energieverbrauch bei Standardbeladung und Lüfterfunktion (kWh)	0,90

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 Unterbauschranks

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90° C).
- Schneiden Sie den Unterbauschränk vor Einschub des Backofens 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; 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.

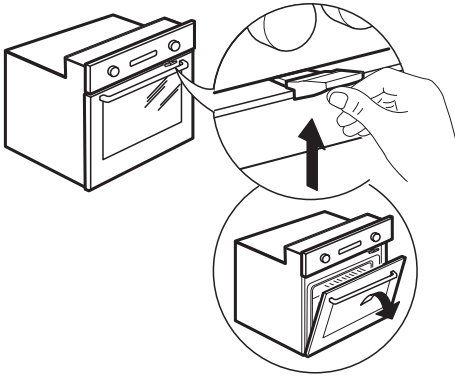


Abb. 1

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

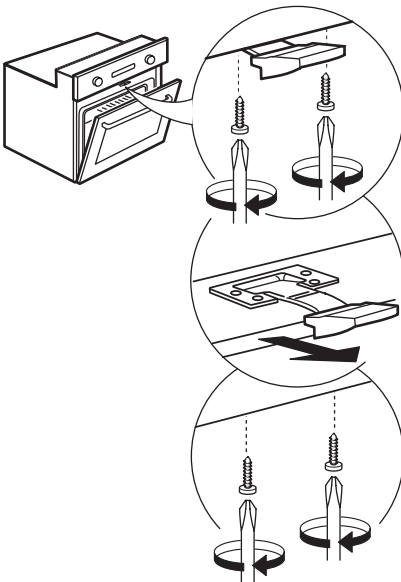


Abb. 2

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), 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 5 (fünf) Jahre ab dem Kauf-/ Auslieferungsdatum für die bei IKEA gekauften Geräte, es sei denn, es handelt sich um Geräte der Marke "LAGAN". Bei diesen Geräten gilt eine Garantie von 2 (zwei) 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 durch die IKEA Fünfjahresgarantie abgedeckt?

Die 5-jährige (fünf) Garantie gilt für alle nach dem 1. August 2007 gekauften IKEA Geräte. Hiervon ausgenommen sind die IKEA Geräte der Marke LAGAN.

Wer übernimmt den Service?

IKEA führt die Serviceleistungen über seinen eigenen Kundendienst oder einen beauftragten Servicepartner aus.

Was deckt diese Garantie ab?

Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum bei/durch 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 jeweiligen örtlichen Bestimmungen oder die für die Schweiz gültigen Rechtsvorschriften gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird von IKEA unternommen, um das Problem zu beheben?

Der 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, Korrosions- oder Wasserschäden, einschliesslich Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser oder anormale Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleisssteile wie z.B. Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Schäden verursacht durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten/ Beseitigung von Verstopfungen an Filtern, Abflüssen oder 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.
- Bei Fällen, in welchen der 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.
- Fehlbedienung und/oder Verwendung des Gerätes in einer nicht privaten sondern gewerblichen Umgebung.
- 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 unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt, evt. erweitert. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes 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 der Sicherheitshinweise im Benutzerhandbuch aufgestellt und installiert wurde gemäß:

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

Der engagierte Kundendienst für IKEA Geräte

Der autorisierte Kundendienst für IKEA Geräte steht Ihnen für Fragen oder Probleme wie folgt zur Verfügung:

- Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen
- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörper (Hinweis: Die Gasinstallation wird von einem autorisierten Gasfachmann durchgeführt).
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben.

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, 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.

i Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell und kompetent helfen können, bitten wir Sie, sich an die in diesem Handbuch angegebene Service-Rufnummer zu wenden. Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die 12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.

i **KAUF-/AUSLIEFERUNGSBELEG AUF!**
Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Beleg sind auch die Bezeichnung und (8-stellige) IKEA Artikelnummer des von Ihnen erworbenen Geräts vermerkt.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?

Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen bitten wir Sie, sich an den Kundenservice im nächstgelegenen IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.


Sommaire

Informations relatives à la sécurité	30	Diagnostic rapide	46
Description du produit	32	Caractéristiques techniques	48
Bandeau de commande	34	Installation	49
Utilisation quotidienne	41	Branchements électriques	51
Tableaux de cuisson	41	Considérations environnementales	51
Nettoyage et entretien	43	GARANTIE IKEA	52


Informations relatives à la sécurité


Votre sécurité et celle d'autrui est très importante.

D'importants messages relatifs à la sécurité figurent dans le présent manuel et sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire attentivement et à les observer 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.

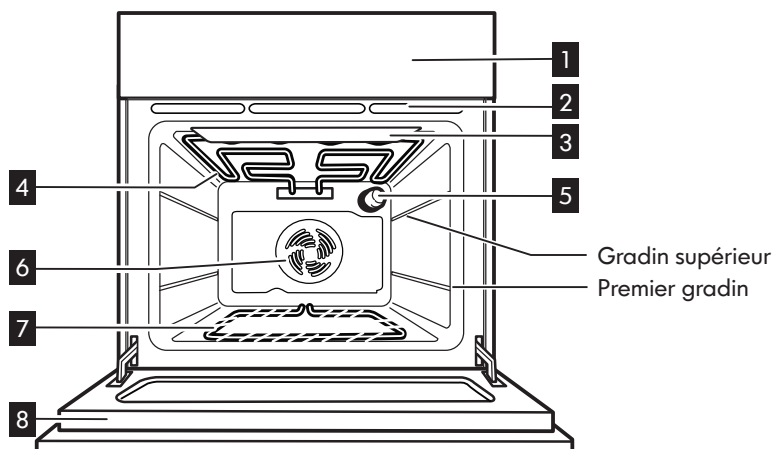
Les messages relatifs à la sécurité incluent tous des informations détaillées sur les risques potentiels présents, et indiquent la procédure à suivre pour réduire le risque de blessures, de dommages et de choc électrique résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil. Observez scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder à des 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. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil sur la prise secteur après son encastrement.
- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, l'appareil doit être branché au moyen d'un sectionneur omnipolaire avec espacement entre les contacts supérieur ou égal à 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ni 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 doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées, et ne l'utilisez pas les pieds nus.

- Ce four est un appareil ménager destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation (pour le chauffage d'une pièce, par exemple) est interdite. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre de l'appareil 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. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec.
 - Évitez tout contact avec les résistances et les surfaces intérieures du four, sous peine de vous exposer à des brûlures. Évitez tout contact entre le four et des matériaux inflammables (chiffons ou autres) avant le refroidissement suffisant des composants de l'appareil.
 - En fin de cuisson, soyez particulièrement vigilant au moment de l'ouverture de la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur de s'échapper progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à cette dernière. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud est évacué via l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. 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 se développant à l'intérieur du récipient risquerait de le faire exploser et d'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, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à température élevée. Il est par conséquent possible 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 réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales relatives à l'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
 - Pour toute information sur le traitement et le recyclage des appareils ménagers électriques, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le revendeur de l'appareil.

Description du produit



- 1** Bandeau de commande
- 2** Ventilateur¹⁾ (invisible)
- 3** Protection du grill²⁾
- 4** Résistance supérieure/gril

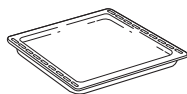
- 5** Éclairage arrière du four
- 6** Ventilateur de four
- 7** Résistance inférieure (non visible)
- 8** Porte froide

1) Il se peut que le ventilateur continue de fonctionner même après l'extinction du four. Pendant la pyrolyse, la vitesse du ventilateur est plus élevée que pendant la cuisson.

2) Cette protection empêche le contact direct avec le grill. Néanmoins, nous vous recommandons de ne jamais toucher la protection lorsque le four est en service.

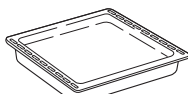
Accessoires

Plaque à pâtisserie



2x

Lèche-frite



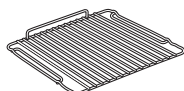
1x

Thermomètre



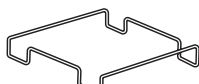
1x

Grille



1x

Support lèche-frite



1x

Introduction de grilles et autres accessoires à l'intérieur du four

La grille et les autres accessoires sont équipés d'un système de blocage qui évite leur extraction involontaire.

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (fig. 1).

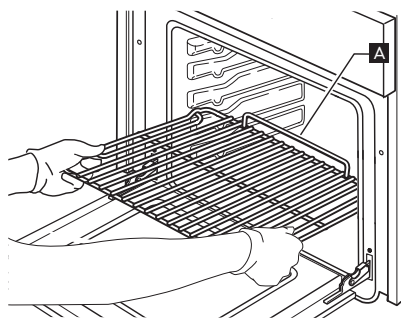


Fig. 1

2. Inclinez la grille à la hauteur de la position de blocage « B » (fig. 2).

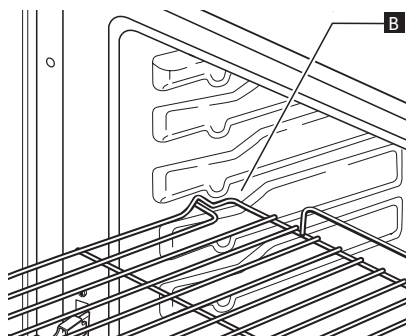


Fig. 2

3. Remettez la grille en position horizontale et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée « C » (fig. 3).

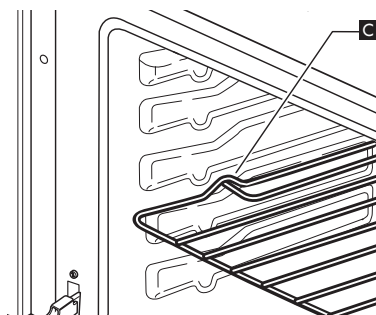
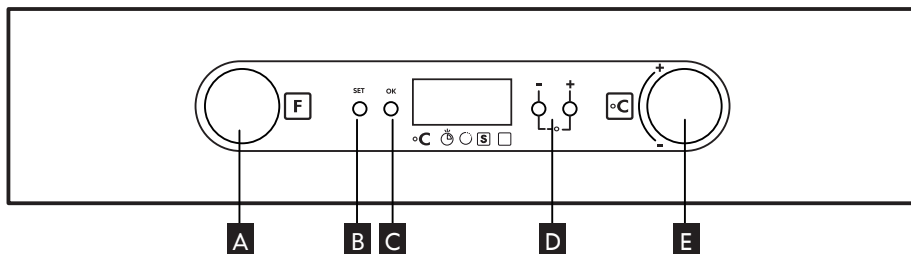


Fig. 3

4. Pour extraire la grille, procédez dans le sens inverse.

Pour les autres accessoires, comme la lèchefrite et une plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue exactement de la même manière. La partie saillante sur la partie plate permet son blocage.

Bandeau de commande



- A** Bouton de sélection des fonctions
- B** Touche de programmation : (« set »)
- C** Touche de confirmation (« ok »)
- D** Touches de programmation du temps (« - » « + »)
- E** Bouton du thermostat

Boutons escamotables

- Appuyez au centre du bouton.
- Le bouton sort.
- Tournez-le sur la position désirée.

En fin de cuisson, placez le bouton sur **0** et appuyez au centre pour le remettre dans sa position initiale

Utilisation quotidienne

Activation 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'horloge

1. Appuyez sur la touche « 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.

Sélection de la fonction de cuisson

1. Tournez le bouton A jusqu'à la fonction désirée.

2. Tournez le bouton E pour sélectionner la température ou le niveau de puissance pour les fonctions Grill et Turbogrill. Pour confirmer la température ou le niveau de puissance prédéfini, passer au point 3. Pour la fonction Décongélation, passer directement au point 3.
3. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer la sélection. L'indicateur près de « C » s'allume.
4. L'indicateur « C » s'éteint lorsque la température du four atteint la température sélectionnée.

Pour modifier la température :

1. Tournez le bouton E et sélectionnez la température désirée.

Remarque :

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

Sélection du temps de cuisson

Sélectionnez la durée de cuisson (disponible avec toutes les fonctions, à l'exception de celles spéciales) pour allumer le four pendant

un intervalle de temps donné. À la fin de cet intervalle de temps, le four s'éteindra automatiquement. La durée de cuisson maximum qu'il est possible de programmer 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 avec la touche « ok ».
2. Appuyez sur la touche « réglage » (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 réglée précédemment, tournez le bouton E. Pour revenir à la durée de cuisson restante, attendez 5 secondes.

End apparaît sur l'afficheur :

À la fin du temps programmé, l'indication **End** apparaît sur l'afficheur et un signal sonore retentit.

Le four s'éteint automatiquement.

Il est possible de modifier la durée de cuisson en appuyant sur les touches « - » ou « + ». Retournez au point 3 du chapitre « Sélection de la durée de cuisson ».

1. Tournez le bouton A sur la position « 0 ». L'heure du jour réapparaît 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 maximum programmable est de 23 heures et 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 ▼ afférent au 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 la fin de la durée 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] : ▼ s'allumera près du symbole [S].

Pizzas

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


1. Tournez le bouton E jusqu'à ce que le message « P1 » apparaisse sur l'afficheur, suivi après deux secondes par la température prédéfinie de 250 °C.
2. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer.
3. L'indicateur au niveau de « C » sur le bandeau de commande s'éteint lorsque la température atteint 250 °C ; une durée de 12 minutes réglée par le fabricant clignotera sur l'afficheur et un signal sonore se déclenchera.
4. Introduisez les aliments dans le four.
5. Il est possible de modifier la durée prédéfinie à l'aide des touches « + » et « - ».
6. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer.
7. À la fin du temps programme, le four s'éteint automatiquement, **End** apparaît sur l'écran et un signal sonore retentit.

Chauffe-plats


Permet de maintenir le four à une température constante de 60 °C.



1. Tournez le bouton E jusqu'à ce que le message « P2 » apparaisse sur l'afficheur, suivi après deux secondes par la température prédéfinie de 60 °C.
2. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer.
3. L'indicateur au niveau de °C sur le bandeau de commande s'éteint lorsque la température atteint 60 °C ; une durée de 10 minutes réglée par le fabricant clignotera sur l'afficheur et un signal sonore se déclenchera.
4. Introduisez les aliments dans le four.
5. Il est possible de modifier la durée prédéfinie à l'aide des touches « + » ou « - ».
6. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer.
7. A la fin du temps programme, le four s'éteint automatiquement, **End** apparaît sur l'écran et un signal sonore retentit.

Fonction Pyrolyse

1. Tournez le bouton A sur la fonction de nettoyage automatique Pyrolyse  et l'afficheur indique $\text{L} \text{L} \text{L}$ (nettoyage) pendant 2 secondes. Le sélecteur règle automatiquement une durée minimum de $1:30$.
2. Appuyez sur les touches « + » et « - » pour modifier la durée du cycle de nettoyage automatique. La durée maxi. du programme est de 3 h.

Pour régler la fin du cycle de pyrolyse, procédez comme suit :


1. Appuyez sur la touche « set » pour programmer la fin de la durée de la pyrolyse. L'indicateur ▼ afférent au symbole  s'allume.
2. Programmez la fin du cycle de pyrolyse en appuyant sur les touches « + » et « - ».


3. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer la fin de la durée de la pyrolyse. Le four s'allumera automatiquement à la fin du cycle de pyrolyse moins la durée du cycle (préalablement programmée). Les indicateurs ▼ au-dessus des symboles   s'allument dans l'ordre.
4. Pour augmenter la durée de la pyrolyse, appuyez sur la touche « set » et programmez la nouvelle durée du cycle à l'aide de la touche « + ».
5. Confirmez avec la touche « ok ». À la fin du temps programmé, un signal sonore retentira et **End** s'affichera.
6. Appuyez sur « ok » pour arrêter le signal sonore.
7. Tournez le bouton A sur « 0 » : la durée réapparaît 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. Maintenez le bouton A sur sur « 0 ». L'heure du jour apparaît au niveau de l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche de réglage (« set »). L'indicateur ▼ afférent au symbole  s'allume. Appuyez sur les touches « - » ou « + » pour programmer le temps désiré.
3. Appuyez sur la touche « ok » pour confirmer la sélection. A la fin du temps programmé : Un signal sonore retentit et l'indication **End** clignote au niveau de l'afficheur. Appuyez sur la touche « ok » : le signal sonore s'arrête. L'heure du jour réapparaît sur l'afficheur.

Sécurité enfants (Verrouillage) 

1. Après avoir mis le bouton A sur « 0 », appuyez simultanément sur les touches « - » et « + » pendant 3 secondes.




Remarque :




L'activation de la fonction LOCK (verrouillage) sera signalée par un signal sonore et le symbole  apparaîtra sur l'afficheur.





Une fois cette fonction programmée, l'afficheur continuera d'indiquer l'heure.

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.

Tableau des fonctions du four

Fonction		Température prédéfinie/ Niveau de puissance	Plage de températures/ Niveaux de gril	Description de la fonction
0	ARRÊT FOUR	–	–	Arrêt du four.
	ÉCLAIRAGE	–	–	Pour activer l'éclairage du four.
	CONVECTION NATURELLE	225 °C	50-250 °C	Fonction idéale pour cuire n'importe quel plat sur un seul niveau. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments une fois la température programmée atteinte. Il est conseillé d'utiliser le 2ème ou le 3ème niveau de cuisson. Cette fonction est également indiquée pour la cuisson des plats préparés surgelés ; Suivre les indications présentes sur l'emballage.
	CONVECTION FORCÉE	200 °C	50-250 °C	Cuisson des tartes avec garniture liquide (salées ou sucrées) et des pizzas sur un ou deux niveaux. Pour cuire sur 2 gradins, inverser la position des plats dans le four à mi-cuisson afin d'obtenir une cuisson plus homogène. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments une fois la température programmée atteinte.
























Fonction		Température prédéfinie/ Niveau de puissance	Plage de températures/ Niveaux de grill	Description de la fonction
	GRIL	3	1-3	<p>Pour cuire des entrecôtes, des brochettes ou des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffer le four pendant 3 à 5 min. Placer les aliments sur le 3^e ou 4^e gradin.</p> <p>Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Mettez-la sur le 3e/4e gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ.</p>
	TURBO GRIL	3	1-3	<p>Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Le placer sur le 1e/2e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.</p> <p>Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si cet accessoire est présent.</p>
	DÉCONGÉLATION	–	–	<p>Pour accélérer la décongélation des aliments. Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. Laissez l'aliment dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.</p>

Fonction		Température prédéfinie/ Niveau de puissance	Plage de températures/ Niveaux de grill	Description de la fonction
	AIR PULSÉ	200 °C	50 à 250 °C	Pour cuire simultanément sur deux gradins des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (ex : La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 3ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux gradins, utilisez le 1er et le 3e gradins. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments une fois la température programmée atteinte.
	FONCTION ÉCO	225 °C	50-250 °C	Fonction permettant d'économiser de l'énergie ; elle est appropriée pour réchauffer des plats et compléter la cuisson d'aliments.
	NETTOYAGE PAR PYROLYSE	–	–	La durée de la pyrolyse peut être réglée de 1h / 30 minimum à 3 h maximum.
	FONCTION SPÉCIALE	P1 : P1 : 250 °C / Pizzas P2 : 60 °C / Chauffe-plats		Pizzas : fonction pour cuire les pizzas maison. Le préchauffage automatique règle le four à la température qui convient pour la cuisson que vous avez choisie. Placez les aliments à l'intérieur du four quand le signal sonore indique que la température programmée est atteinte. Chauffe-plats : fonction pour maintenir les aliments juste cuits (ex. : viande, grillades flans) chauds et croustillants.

Recommandations :

Avant le cycle de pyrolyse, sortez du four tous les accessoires fournis pour éviter d'augmenter encore la température de la surface extérieure de la porte et garantir un nettoyage plus efficace de l'intérieur du four.

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	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, crumble aux pommes, tarte aux fruits)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Biscuits/Tartelettes		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Choux ronds		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Meringues		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Pain/Pizza/Fougasse		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Pizzas		X	2	250	10-30
Pizzas surgelées		X	2	250	10-15
		X	1-3	250	10-20
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Vol-au-vent/ Feuilletés		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	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	180	30-50














Type d'aliment	Fonction	Préchauf- fage	Gradin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIANDE					
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg		X	2	190-200	70-100
Poulet/Lapin/Canard 1 kg		X	2	200-230	50-100
Dinde/Oie 3 kg		X	1/2	190-200	80-130
POISSON					
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		X	2	180-200	40-60
LÉGUMES					
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-60

Tableau de cuisson pour la fonction GRIL

Type d'aliment	Fonction	Préchauf- fage	Gradin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Croque-monsieur		-	4	3 (élevée)	2-5
Filets/Darnes de poisson		-	4	2 (moyenne)	20-35
Saucisses/Brochettes/ Côtelettes/ Hamburgers		-	4	2-3 (moyenne- élevée)	15-40
Poulet rôti 1 à 1,3 kg		-	2	2 (moyenne)	50-65
Rosbif saignant 1 kg		-	2	2 (moyenne)	35-45
Gigot d'agneau/ Jarret		-	2	2 (moyenne)	60-90
Pommes de terre au four		-	2	2 (moyenne)	45-55
Légumes gratinés		-	2	3 (élevée)	10-15

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. Si le four est particulièrement sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de liquide 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, elles risqueraient d'endommager 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 avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage du four, la porte peut être retirée (référez-vous à la section « Entretien »).


- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser la résistance supérieure du gril (selon modèle) (référez-vous à la section « Entretien »).

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 une solution d'eau et de liquide à vaisselle immédiatement après leur utilisation. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux (selon modèle) :

 **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 fonctionner le four à vide à 200 °C pendant une heure environ en sélectionnant la fonction Chaleur pulsée.
- Une fois ce laps de temps écoulé, laissez refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse (si disponible) :

⚠ AVERTISSEMENT !

- Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse
- Éloignez les enfants du four pendant le déroulement de cette opération

Cette fonction brûle les éclaboussures produites à l'intérieur du four pendant une cuisson à environ 500 °C. Les restes de saleté sont transformés en dépôts qu'on peut facilement enlever avec une éponge humide une fois que le four est froid. Il n'est pas nécessaire de procéder à un nettoyage par pyrolyse après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure est important, en présence de fumées et d'odeurs désagréables tant en phase de préchauffage qu'en phase de cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, vérifiez que les brûleurs ou les plaques chauffantes sont éteints avant de lancer le cycle de nettoyage (pyrolyse)
- Les accessoires doivent être enlevés du four avant de lancer un cycle de pyrolyse
- L'appareil peut être équipé de la fonction Pyrolyse :
- Cycle standard (PYRO) : il garantit un nettoyage en profondeur lorsque le four est particulièrement sale.
- Quoiqu'il en soit, après un certain nombre de cuisson, sur base du niveau de salissure, l'afficheur visualisera un message vous invitant à procéder à un cycle d'autonettoyage

REMARQUE : pendant le déroulement de la pyrolyse, la porte du four est bloquée et le restera tant que la température dans l'enceinte du four n'aura pas atteint un niveau de sécurité approprié.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT !

- Munissez-vous de gants de protection.
- Assurez-vous que le four est froid avant de procéder aux opérations suivantes.
- Débranchez le four du secteur.

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).

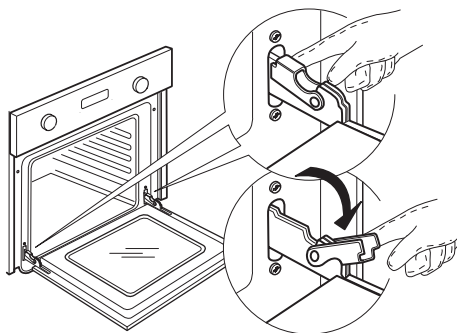


Fig. 1

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).

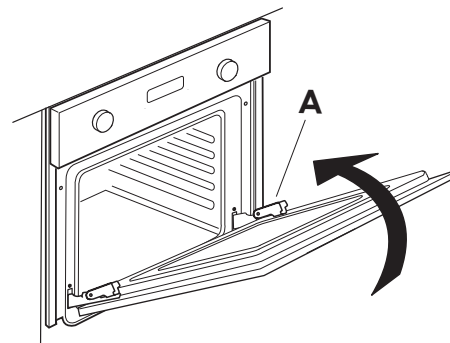


Fig. 2

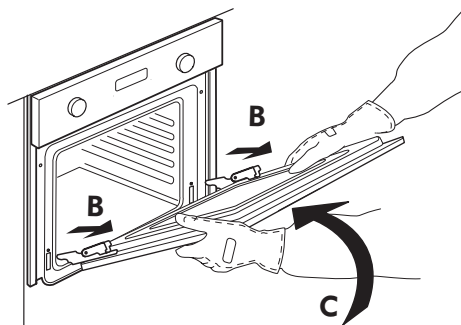


Fig. 3

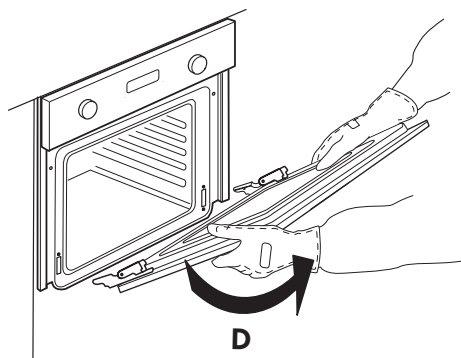


Fig. 4

Pour remonter la porte :

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez les deux dispositifs de verrouillage.
4. Fermez la porte

Pour remplacer l'ampoule arrière

1. Débranchez le four du secteur.





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 à la prise secteur.

i IMPORTANT : si vous utilisez des ampoules halogènes, évitez de les manipuler à mains nues, car vos empreintes digitales risqueraient de les abîmer. Avant de mettre le four en marche, vérifiez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.

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 débloque 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 débloque pas (versions Framtid OV5, Datid OV7)	Dysfonctionnement électrique dû à des variations de tension.	<p>Pour Framtid OV5</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tournez le sélecteur de fonction sur « 0 ». - Réglez le minuteur sur 5 min et attendez que la porte du four se débloque. <p>Pour Datid OV7</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tournez le sélecteur de fonction sur F. - Réglez l'horloge sur  (voir « Bandeau de commande ») <p>Attendez 2 minutes que la porte se débloque.</p>
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. Arrêtez le four puis remettez-le en marche pour vérifier 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



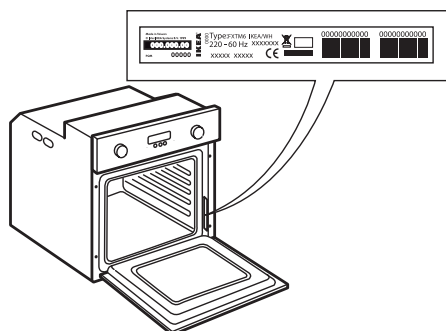
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

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	538
Volumes utilisables (L)	59
Zone la plus large de la plaque à pâtisserie (surface net) cm ²	1200
Résistances supérieure et inférieure (W)	2450
Air pulsé (W)	2000
Gril (W)	2450
Décongélation (W)	45
Ventilateur (W)	21
Fonction Éco (W)	2450
Pyrolyse W	2450
Fonction spéciale (W)	2450
Éclairage du four (W)	40
Puissance totale (W)	2500
Nombre de fonctions	9
Consommation d'énergie kWh	0,79
Consommation d'énergie avec une charge standard et les résistances supérieure et inférieure Kwh	0,79
Consommation d'énergie avec une charge standard et le ventilateur Kwh	0,90

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



Montage

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. 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 pour l'encastrement

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (90 °C minimum).
- Procédez à la découpe du meuble avant d'installer le four et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure du four doit être impossible.
- Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne pas obstruer l'espace minimal requis entre le plan de travail et la partie supérieure du four.

Recommandations générales

Avant la première utilisation

- Retirez les protections en carton, les films transparents et les étiquettes autocollantes présentes sur les accessoires.
- Sortez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200 °C pendant une heure environ afin d'éliminer les odeurs et les fumées générées par le matériau isolant et la graisse de protection.

Pendant l'utilisation

- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four, sous peine de l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte du four et/ou de suspendre des objets à la poignée du four.
- 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.

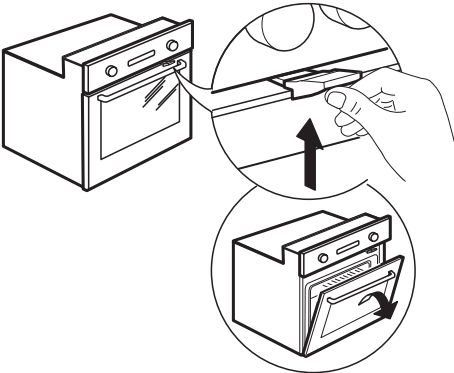


Fig. 1

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

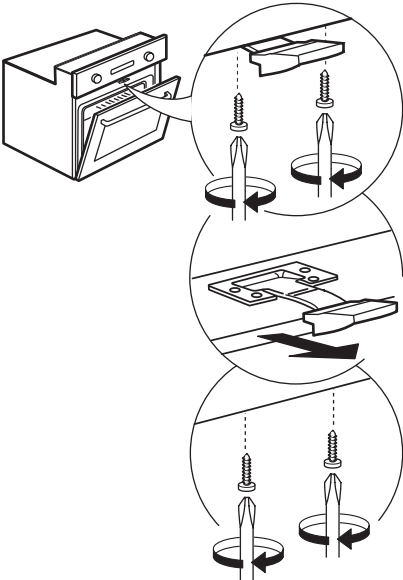


Fig. 2

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.

Considérations environnementales


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 est certifié conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé humaine, qui pourraient être menacés par une élimination incorrecte.



- 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 la réalisation d'économies d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si cette opération est indiquée dans le tableau de cuisson ou votre recette.
- 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 défini. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire avec 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

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

Cette garantie est valable 5 (cinq) ans à compter de la date d'achat/de livraison de votre appareil, sauf pour les appareils de la marque LAGAN pour lesquels une garantie de 2 (deux) ans est applicable. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Quels sont les appareils n'étant pas couverts par la garantie de 5 (cinq) ans IKEA ?

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

Qui effectuera la réparation ?

IKEA gère les prestations de service par le biais de son propre service après-vente ou par l'un de ses partenaires agréés.

Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil dus à un vice de fabrication (défaut fonctionnel), à compter de la date d'achat/de livraison de l'appareil. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique.

Les exceptions sont spécifiées sous 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'oeuvre et les déplacements sont couverts, pour autant que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. Les définitions locales actuelles ou les instructions juridiques en vigueur pour le pays correspondant sont valables sous ces conditions. Les pièces remplacées deviennent la 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 occasionnés à défaut de respecter les instructions d'utilisation, par une installation inadéquate ou une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou les dégâts 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 accessoires utilisés ou usés comme par ex. les piles et ampoules.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages provoqués par des corps étrangers, des substances, le nettoyage ou le débouchage des filtres, des systèmes d'écoulement ou des compartiments pour détergents.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle supérieur et inférieur et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et protections des ampoules, 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 mis à jour par le technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces autres que d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation impropre de l'appareil et/ou dans un environnement autre que domestique, par exemple à des fins professionnelles.
- 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 reliés à l'installation initiale de l'appareil IKEA.

Si un prestataire de service IKEA ou son partenaire contractuel agréé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou son partenaire agréé installera l'appareil réparé ou 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 UE.

Loi nationale applicable

La garantie IKEA vous octroie des droits légaux spécifiques, équivalents ou supérieurs aux droits légaux locaux. Cependant, ces conditions ne limitent en

aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Couverture géographique

Pour les appareils achetés dans un pays européen et emportés 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 à la sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Service Après vente exclusif pour appareils IKEA

Le Service après-vente agréé pour les appareils IKEA est à votre disposition pour les questions/demandes suivantes :

- Faire une demande d'intervention sous garantie
- Demander des clarifications au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA (Remarque : L'installation de gaz doit être réalisée par un installateur agréé)
- Demander des clarifications au sujet du fonctionnement des appareils IKEA

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

Comment nous joindre en cas de besoin



Veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie.

i Dans le but de vous fournir un service après-vente plus rapide, utilisez les numéros spécifiques repris sur ce livret de garantie et citez toujours le numéro d'article IKEA (numéro composé de 8 chiffres) de l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance ainsi que le code service à 12 chiffres, indiqués 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 question additionnelle 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	55	Cosa fare se ...	70
Descrizione del prodotto	57	Dati tecnici	72
Pannello comandi	59	Installazione	73
Uso quotidiano	59	Collegamento elettrico	75
Tabelle di cottura	65	Preoccupazioni ambientali	75
Pulizia e manutenzione	67	GARANZIA IKEA	76


Informazioni sulla sicurezza


Importanza della sicurezza per sé e per gli altri.

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.

 Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore 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:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.

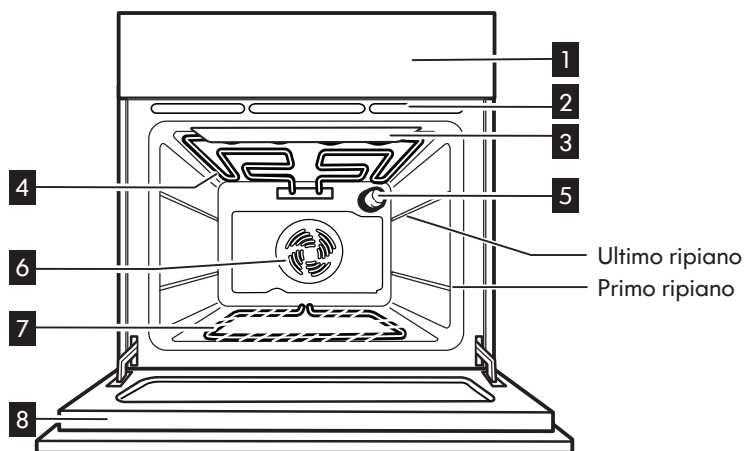
- L'installazione elettrica e la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di rete.
- 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 prolunghie.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio per staccarlo dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.

- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldamento di ambienti). Il costruttore declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'utilizzo dell'apparecchio non è consentito alle persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non abbiano avuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di persone responsabili della loro sicurezza.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- 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. Con la porta dell'apparecchio chiusa, la fuoriuscita dell'aria calda avviene dall'apertura posta al di sopra del pannello comandi. 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 riscaldare o cuocere nell'apparecchio cibi in barattoli chiusi. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando 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 dei cibi.
- 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. Difarsene 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 raffreddamento¹⁾ (non visibile)
- 3** Protezione Grill²⁾
- 4** Resistenza superiore/grill

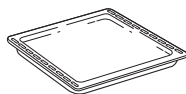
- 5** Lampada posteriore
- 6** Ventola forno
- 7** Resistenza inferiore (non visibile)
- 8** Porta fredda del forno

1) La ventola di raffreddamento può continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno. Durante la Pirolisi la velocità della ventola aumenta rispetto alla velocità delle funzioni di cottura.

2) Impedisce il contatto diretto con il grill. Vi raccomandiamo, comunque, di non toccare la protezione durante il funzionamento del forno.

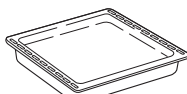
Accessori

Piastra dolci



2x

Leccarda



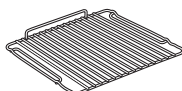
1x

Termometro



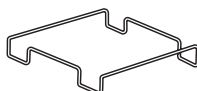
1x

Griglia



1x

Supporto leccarda



1x

Inserimento di griglie e altri accessori all'interno del forno

La griglia e gli altri accessori sono dotati di un sistema di blocco che ne evita l'estrazione involontaria.

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).

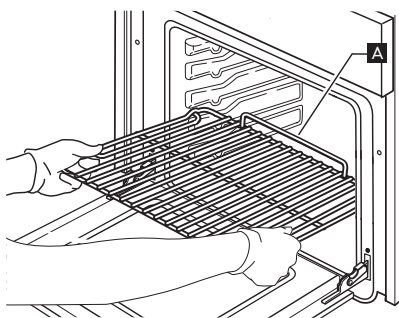


Fig. 1

2. Inclinare la griglia in corrispondenza della posizione di blocco "B" (Fig. 2).

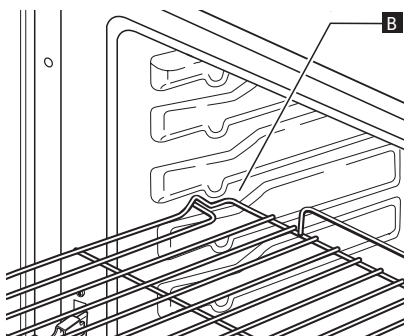


Fig. 2

3. Riportare la griglia in posizione orizzontale e spingerla fino al completo inserimento "C" (Fig. 3).

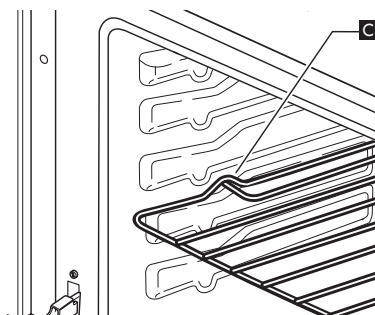
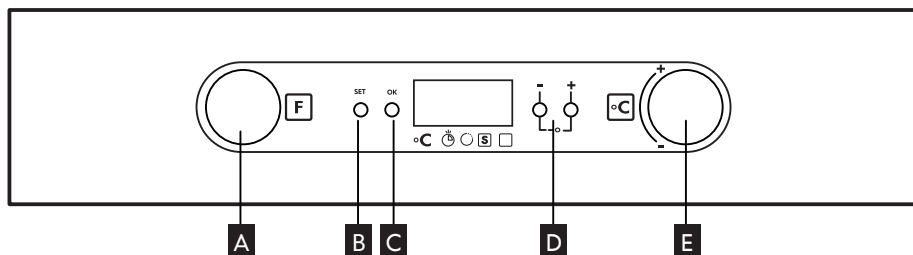


Fig. 3

4. Per estrarre la griglia procedere in modo inverso.

Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene esattamente allo stesso modo. La sporgenza presente sulla parte piana, ne consente il bloccaggio.

Pannello comandi



- A** Manopola selezione funzioni
- B** Tasto di programmazione: ("set")
- C** Tasto di conferma ("ok")
- D** Tasti modifica valori tempo ("- "+"")
- E** Manopola termostato

Manopole a scomparsa

- Per usare la manopola premerla al centro.
 - La manopola fuoriesce.
 - Ruotarla sulla posizione desiderata.
- A cottura ultimata posizionare la manopola sullo **0** e premerla al centro per riportarla nella sua posizione originale.

Uso quotidiano

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'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. Confermare premendo il tasto "ok".

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 di cottura

1. Ruotare la manopola A sulla funzione desiderata.

2. Ruotare la manopola E per selezionare la temperatura, o il livello di potenza nelle funzioni Grill e Turbogrill. Per confermare la temperatura o il livello di potenza preimpostati, vedere il punto 3. Per la funzione di scongelamento, passare direttamente al punto 3.
3. Confermare la selezione premendo "ok"; il forno si accende. L'indicatore vicino a °C si accende.
4. L'indicatore °C si spegne quando la temperatura del forno raggiunge la temperatura selezionata.

Per modificare la temperatura:


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

È importante ricordare che:

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 di tale intervallo di tempo il forno si spegnerà automaticamente. Il tempo massimo della durata di cottura programmabile è di 6 ore.

1. Impostare la funzione e la temperatura (vedi capitolo: "Selezione funzione di cottura") fino al punto 2 senza confermare attraverso 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. Premere il tasto "ok" per confermare la selezione; il forno si accende e il display mostrerà la durata residua di cottura.
4. Per modificare la temperatura, precedentemente fissata ruotare la manopola E.
Per tornare alla durata residua della cottura, attendere 5 secondi.

End appare 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 capitolo "Selezione della durata di cottura".



1. Ruotare la manopola 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 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 il tasto "set" per impostare la fine del tempo di cottura: l'indicatore ▼ accende accanto al simbolo .
3. Impostare l'ora di fine cottura mediante i tasti "-" o "+".
4. Premere il tasto "ok" per confermare la fine del tempo di cottura.

Il forno si accende automaticamente alla fine del tempo di cottura meno la durata di cottura: gli indicatori sul display ▼ sopra i simboli   si accendono in successione.

Funzioni Speciali

Ruotare la manopola A sulla funzione **S**: ▼ si accenderà vicino al simbolo **S**.

Pizza

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

1. Ruotare la manopola E fino a che sul display appare la scritta "P1", seguita dopo 2 secondi dalla temperatura predefinita di 250°C.
2. Confermare premendo il tasto "ok".
3. L'indicatore in corrispondenza a **C** 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 nel forno.
5. È possibile modificare il tempo preimpostato agendo sui tasti "+" "-".
6. Confermare premendo il tasto "ok".
7. Allo scadere del tempo impostato il forno si spegne automaticamente, sul display appare **End** ed entra in funzione un segnale acustico.


Scaldavivande

Permette di mantenere il forno ad una temperatura costante di 60°C.






1. Ruotare la manopola E fino a che sul display appare la scritta "P2", seguita dopo due secondi dalla temperatura predefinita di 60°C.
2. Confermare premendo il tasto "ok".

3. L'indicatore in corrispondenza a **C** sul pannello di controllo si spegne quando viene raggiunta la temperatura di 60°C, un tempo di 10 minuti impostato dal produttore lampeggerà sul display e risuonerà un segnale acustico.
4. Inserire la pietanza nel forno.
5. È possibile modificare il tempo preimpostato agendo sui tasti “+” o “-”.
6. Confermare premendo il tasto “ok”.
7. Allo scadere del tempo impostato il forno si spegne automaticamente, sul display appare **End** ed entra in funzione un segnale acustico.

Funzione “Pirolisi”

1. Girare la manopola A sulla funzione di pulizia automatica  Pirolisi e per 2 secondi il display mostrerà **CLN** (pulizia); il selettore imposterà automaticamente una durata minima di **1:30**.
2. Per modificare la durata del ciclo di pulizia automatica, agire sui tasti “+” o “-”. La durata massima del programma è di 3 ore.

Per impostare la fine del ciclo di pirolisi, procedere come indicato di seguito:



1. Premere il tasto “set”, per impostare la fine della durata della pirolisi. L'indicatore  si accende in corrispondenza del simbolo .
2. Impostare la fine del ciclo della pirolisi agendo sui tasti “+” o “-”.
3. Premere il tasto “ok” per confermare la fine della durata della pirolisi. Il forno si accenderà automaticamente al termine del ciclo della pirolisi meno la durata del ciclo (impostata precedentemente). Si accenderanno in successione gli indicatori  al di sopra dei simboli  .
4. Per aumentare la durata della pirolisi, premere il tasto “set” e impostare la nuova durata del ciclo utilizzando il tasto “+”.

5. Confermare con il tasto “ok”. Allo scadere del tempo impostato, si udrà un segnale acustico e il display visualizzerà **End**.
6. Premere “ok” per interrompere il segnale acustico.
7. Ruotare la manopola A su “0”: il tempo verrà nuovamente visualizzata sul display.

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. Mantenere la manopola A nella posizione “0”. Sul display appare l'ora attuale.
2. Premere il tasto “set”. L'indicatore  accende accanto al simbolo . Agire su 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 **End**. Premere il tasto “ok”: il segnale acustico si ferma. Sul display riappare l'ora del giorno.

Sicurezza bambini (Lock)

1. Dopo avere posizionato la manopola A su “0”, premere i tasti “-” e “+” contemporaneamente per 3 secondi.

Nota:













- L'attivazione della funzione LOCK verrà segnalata da un segnale acustico, mentre sul display apparirà il simbolo .
- Una volta impostato il display continuerà ad indicare l'ora.
2. Dopo l'attivazione del blocco di sicurezza non sarà più possibile utilizzare le funzione del forno.
 3. Per disattivare la sicurezza bambini, ripetere la sequenza indicata al punto 1.

Tabella funzioni forno

Funzione		Preimpostazione temperatura/Livello di potenza	Campo di temperature/Campo grill	Descrizione della funzione
	FORNO SPENTO	–	–	Forno spento.
	LAMPADA	–	–	Per accendere la luce interna al forno.
	STATICO	225°C	50-250°C	Funzione adatta a cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata. Si consiglia di utilizzare il secondo o il terzo livello per la cottura. Questa funzione è adatta anche per la cottura di cibi surgelati pronti; seguire le indicazioni riportate sulla confezione.
	VENTILATO	200°C	50-250°C	Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci), pizze su singolo o doppio livello. Per le cotture su due livelli, invertire la posizione degli alimenti a metà cottura per ottenere un risultato più omogeneo. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata.
	GRILL	3	1-3	Per cuocere col grill bistecche, kebab e salsicce, cuocere verdure al gratin e tostare il pane. Preriscaldare il forno per 3-5 min. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o 5° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/ 4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua.

Funzione		Preimpostazione temperatura/Livello di potenza	Campo di temperature/ Campo grill	Descrizione della funzione
	TURBO GRILL	3	1-3	Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/ 2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, ove il relativo accessorio sia presente.
	SCONGELAMENTO	–	–	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
	TURBOVENTILATO	200°C	50-250°C	Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente alimenti anche diversi che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, torte). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Si consiglia di utilizzare il 3° livello per cotture su singolo ripiano. Per cotture su due ripiani utilizzare il 1° e 3° livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata.

Funzione		Preimpostazione temperatura/Livello di potenza	Campo di temperature/ Campo grill	Descrizione della funzione
	ECO-FUNCTION	225°C	50-250°C	Funzione a risparmio energetico, adatta per riscaldare vivande e completare cotture.
	PULIZIA PYRO	–	–	Il tempo dell'autopulizia può essere regolato da un minimo di 1h/30min ad un massimo di 3 ore.
	FUNZIONE SPECIALE	P1: 250°C / Pizza P2: 60°C / Scaldavivande		<p>Pizza: funzione dedicata per cuocere la pizza fatta in casa. Il forno si preriscalda in automatico alla temperatura corretta per la cottura. Inserire il cibo all'indicazione del raggiungimento della temperatura.</p> <p>Scaldavivande: funzione per la tenere alimenti appena cotti (ad es. carne, alimenti fritti, flan) in caldo e croccanti.</p>

Avvertenze:

Durante il ciclo di autopulizia (pirolisi), raccomandiamo di togliere tutti gli accessori dati in dotazione per non aumentare ulteriormente le temperature esterne della porta e garantire una migliore efficienza di pulizia per la parte inferiore del forno.

Tabelle di cottura

Alimenti	Funzione	Preriscal- damento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
DOLCI, PASTICCERIA, ECC.					
Torte a lievitazione		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Biscotti / Tortine		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Bignè		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Meringhe		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Pane/Pizza/Focaccia		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Pizza		X	2	250	10-30
Pizze surgelate		X	2	250	10-15
		X	1-3	250	10-20
Torte salate (torta di verdura, quiche)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	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	180	30-50






Alimenti	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
CARNE					
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		X	2	190-200	70-100
Pollo/Coniglio/Anatra		X	2	200-230	50-100
Tacchino/Oca		X	1/2	190-200	80-130
PESCE					
Pesce al forno/al cartoccio (filetto, intero)		X	2	180-200	40-60
VERDURE					
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		X	2	180-200	50-60

Tabella di cottura con funzione GRILL

Alimenti	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
Pane tostato		–	4	3 (alta)	2-5
Filetti / tranci di pesce		–	4	2 (media)	20-35
Salsicce/Spiedini/ Costine/ Hamburger		–	4	2-3 (medio-alta)	15-40
Pollo arrosto 1-1,3 Kg		–	2	2 (media)	50-65
Roast Beef al sangue 1 Kg		–	2	2 (media)	35-45
Cosciotto di agnello/ Stinchi		–	2	2 (media)	60-90
Patate arrosto		–	2	2 (media)	45-55
Verdure gratinate		–	2	3 (alta)	10-15

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 sporco, 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) è abbassabile (solo in alcuni modelli) per pulire la parte superiore dell'interno dell'apparecchio.

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

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola idonea o con 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.

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato.
- Al termine, lasciare raffreddare l'apparecchio ed usare una spugna per rimuovere eventuali residui di cibo.

Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi (se in dotazione):



AVVERTENZA!

- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.
- Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi.

Questa funzione permette di eliminare lo sporco generato dalla cottura. I residui di sporco vengono bruciati (ad una temperatura di circa 500°C) producendo depositi facilmente removibili con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato. Non attivare la funzione pirolisi dopo ogni cottura, ma soltanto in presenza di molto sporco o di fumi e cattivi odori generati sia in fase di preriscaldamento che di cottura.

- Nel caso in cui il forno sia installato sotto ad un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia (pirolisi), i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.
- Gli accessori devono essere rimossi dall'apparecchio prima dell'attivazione della pirolisi.
- L'apparecchio può essere equipaggiato con funzione di pirolisi:
- un ciclo standard (PYRO) garantisce una pulizia a fondo in caso di forno molto sporco.
- In ogni caso, dopo un certo numero di cotture, in base al grado di sporco, viene consigliato, attraverso un messaggio sul display, di effettuare un ciclo di autopulizia.

NOTA: durante la funzione di pirolisi, la porta del forno rimane bloccata e risulta impossibile aprirla fino a che, la temperatura all'interno della cavità, non abbia raggiunto il livello di sicurezza appropriato.

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).

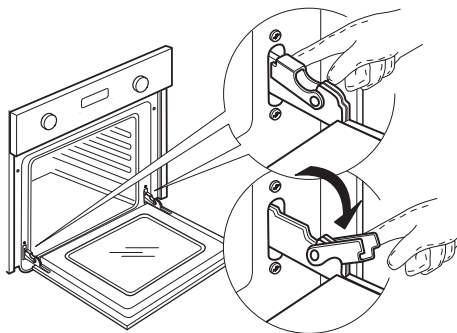


Fig. 1

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

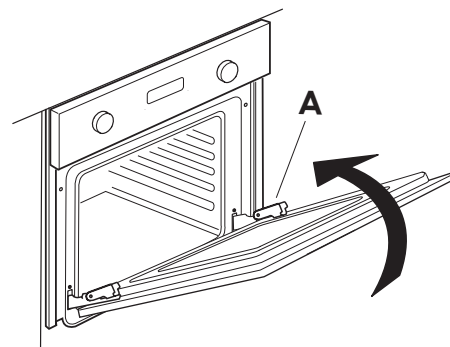


Fig. 2

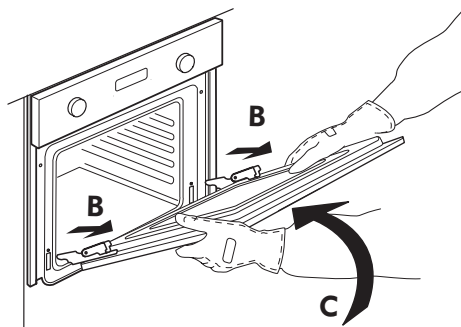


Fig. 3

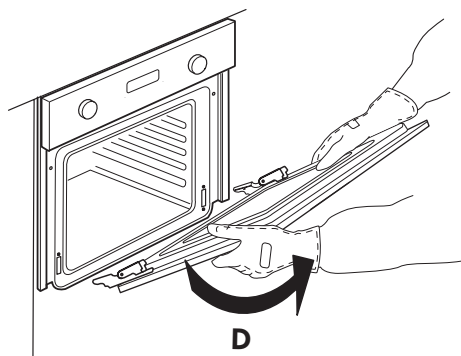


Fig. 4

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 il copri-lampada (Fig. 5), sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

i **IMPORTANTE:** in caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coprilampada.

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".	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.	<p>Per Framtid OV5</p> <ul style="list-style-type: none"> - Posizionare la manopola selezione funzioni su "0". - Impostare il contaminuti a 5 min e aspettare che la porta del forno si sblocchi. <p>Per Datid OV7</p> <ul style="list-style-type: none"> - Posizionare la manopola selezione funzioni su . - Impostare l'orologio a  (vedi sotto "Pannello di controllo") <p>Aspettare 2 minuti che la porta si sblocchi.</p>
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".

Consumo di energia con un carico standard e funzione pasticceria kWh

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



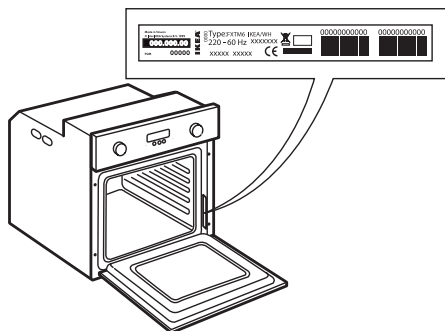
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

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	538
Volumi utilizzabili (L)	59
Zona della teglia da forno più grande (superficie netta) cm ²	1200
Resistenza superiore+ inferiore W	2450
Turboventilato W	2000
Grill W	2450
Scongelamento W	45
Ventola di raffreddamento W	21
Funzione Eco W	2450
Pulizia Pyro W	2450
Funzione speciale W	2450
Lampada forno W	40
Potenza nominali totale W	2500
Numero di funzioni	9
Consumi energetici kWh	0,79
Consumo di energia con un carico standard e resistenza inferiore + superiore kWh	0,79
Consumo di energia con un carico standard e funzione ventilato kWh	0,90

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. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

Predisposizione del mobile per incasso

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- La parte inferiore del forno non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato 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 ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Mai versare l'acqua nella 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.

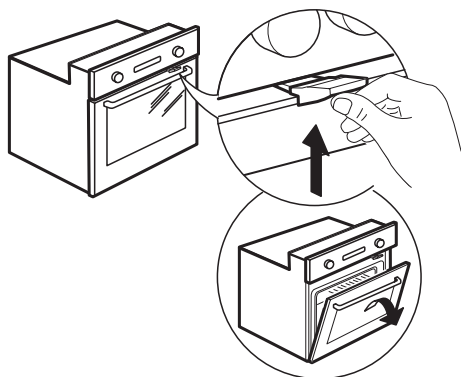


Fig. 1

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

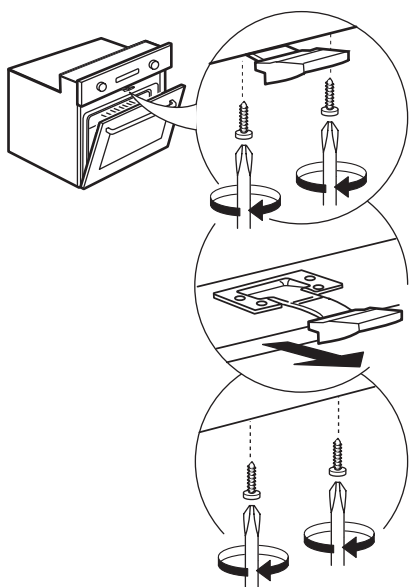


Fig. 2

Collegamento elettrico

Controllare che la tensione elettrica indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. La targhetta matricola si trova sul bordo frontale del forno (visibile a porta aperta).

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.

Preoccupazioni ambientali


Smaltimento imballaggio

- Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻️). Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



- 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 l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra 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 vostro 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 norme locali ed alle norme in vigore in Svizzera. I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come IKEA interverrà per risolvere il problema?

Il servizio assistenza incaricato 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 sostanze o corpi estranei 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

La garanzia IKEA Le conferisce diritti legali specifici che coprono o superano tutti i requisiti delle leggi locali.

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, 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
(Nota: L'installazione del gas deve essere effettuata da un installatore qualificato autorizzato).
- 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.


Table of contents

Safety information	79	What to do if ...	94
Product description	81	Technical data	96
Control panel	83	Installation	97
Daily use	83	Electrical connection	99
Cooking tables	89	Environmental concerns	99
Cleaning and maintenance	91		


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.

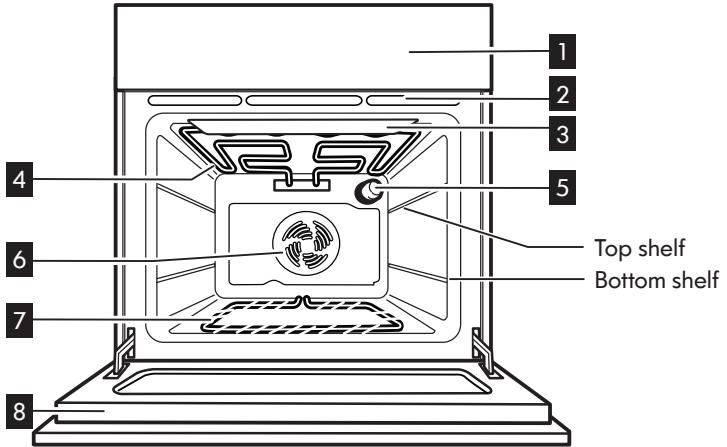
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters 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



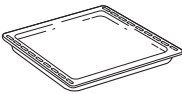
- | | |
|---|---|
| <p>1 Control panel</p> <p>2 Cooling fan¹⁾ (hidden)</p> <p>3 Grill safety guard²⁾</p> <p>4 Upper heating element/Grill</p> | <p>5 Rear oven lamp</p> <p>6 Oven fan</p> <p>7 Bottom heating element (not visible)</p> <p>8 Oven cool door</p> |
|---|---|

1) The cooling fan may continue running even after the oven is switched off. During the pyro-clean cycle the fan runs faster than during normal cooking functions.

2) Prevents food from coming into direct contact with the grill. Nevertheless, you are advised not to touch the safety guard whilst the oven is on.

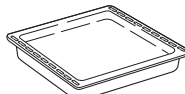
Accessories

Baking tray



2x

Drip tray



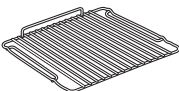
1x

Thermometer



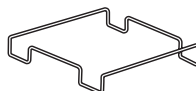
1x

Wire Shelf



1x

Drip tray support



1x

Inserting wire shelves and other accessories in the oven

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their unintentional removal.

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1).

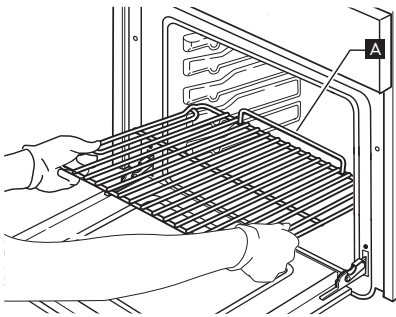


Fig. 1

2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B" (Fig. 2).

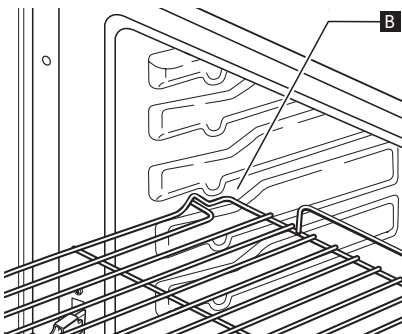


Fig. 2

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to "C" (Fig. 3).

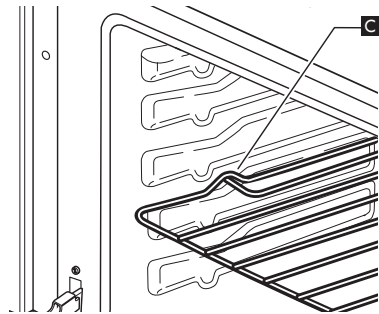
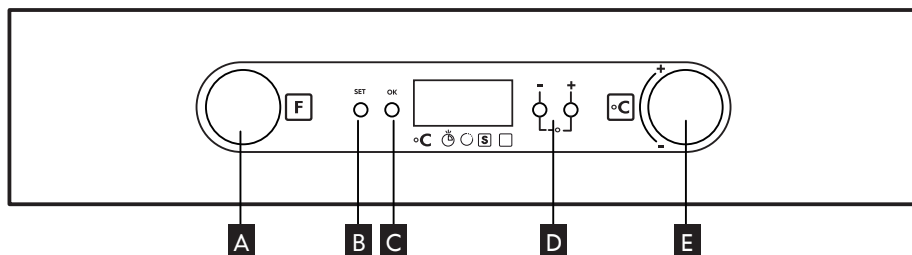


Fig. 3

4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

Control panel



- A** Function selector knob
- B** Programming button: ("set")
- C** Confirmation button ("ok")
- D** Buttons for changing time ("-" "+")
- E** Thermostat knob

Retractable knobs

- To use this type of knob, press it in the middle.
- The knob comes out.
- Turn it to the required position.

Once cooking is over, turn the knob to **0** and press it again to restore it to its original position.

Daily use

Oven activation

When the oven is connected to the power supply for the first time, or after a power failure, the display indicates "12:00".

Clock selection and modification:

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

To modify the time:

Keep the "ok" button pressed for 3 seconds, until the time flashes on the display. Repeat the steps described above.

Cooking function selection

1. Turn the knob A to the required function.
2. Turn the knob E to select the temperature, or the power level in the Grill and Turbogril functions. To confirm the temperature or predefined power

level, go to point 3.

For the "Defrost" function, go straight to point 3.

3. Press the "ok" button to confirm; the oven switches on. The indicator near **C** lights up.
4. The indicator **C** goes off when the oven temperature reaches the selected temperature.

To modify the temperature:

1. Turn the knob E and select the required temperature again.

NB:

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

Cooking duration selection

Select the cooking duration (available with all the functions except the special functions) to switch the oven on for a specific period of time. At the end of this time the

oven will switch off automatically. The maximum programmable cooking duration is 6 hours.

1. Set the function and the temperature (see the section: "Cooking function selection") up to point 2 without confirming with the "ok" button.
2. Press the "set" button (the indicator ▼ on the display lights up next to the cooking duration symbol ⌚) and, within 8 min., select the required cooking duration with the "-" or "+" buttons.
3. Press the "ok" button to confirm the selection; the oven switches on and the display will show the remaining cooking duration.
4. To modify the previously set temperature, turn the knob E. To return to the remaining cooking duration, wait 5 seconds.

End appears on the display:

At the end of the previously set time, **End** appears on the display and a buzzer sounds.

The oven will switch off automatically.

The cooking duration can be modified with the "-" or "+" buttons. Return to point 3 of the section "Cooking duration selection".

1. Turn the knob A to "0".

The time of day reappears on the display.

End of cooking time selection

Use this function to preset the end of cooking time. The maximum programmable time is 23 hours and 59 minutes.

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

The oven will switch on automatically at

the end of cooking time minus the cooking duration: the indicators on the display ▼ above the symbols ⌚ ⌚ light up in succession.

Special Functions

Turn the knob A to the function **S**: ▼ will light up near the symbol **S**.

Pizza

Function at a constant temperature of 250°C suitable for baking pizzas.

1. Turn the knob E until the message "P1" appears on the display, followed after 2 seconds by the predefined temperature of 250°C.
2. Press the "ok" button to confirm.
3. The indicator at **oC** on the control panel goes off when the temperature of 250°C is reached, a factory-set time of 12 minutes flashes on the display and a buzzer sounds.
4. Place food in the oven.
5. The preset time can be modified with the "+" "-" buttons.
6. Press the "ok" button to confirm.
7. At the end of the set time, the oven automatically switches off, **End** appears on the display and a buzzer sounds.


Food warmer

This keeps the oven at a constant temperature of 60°C.




1. Turn the knob E until the message "P2" appears on the display, followed after 2 seconds by the predefined temperature of 60°C.
2. Press the "ok" button to confirm.
3. The indicator at **oC** on the control panel goes off when the temperature of 60°C is reached, a factory-set time of 10 minutes flashes on the display and a buzzer sounds.
4. Place food in the oven.
5. The preset time can be modified with the "+" or "-" buttons.
6. Press the "ok" button to confirm.

- At the end of the set time, the oven automatically switches off, **End** appears on the display and a buzzer sounds.

“Pyrolysis” function

- Turn the knob A to the Pyrolysis  automatic cleaning function and for 2 seconds the display will show **CLN** (cleaning); the selector will automatically set a minimum duration of **1:30**.
- To modify the automatic cleaning cycle duration, use the “+” “-” buttons. The maximum programme duration is 3 hours.

To set the end of the pyrolysis cycle, proceed as follows:


- Press the “set” button to set the end of pyrolysis duration. The indicator ▼ next to the symbol  lights up.
- Set the end of the pyrolysis cycle with the “+” “-” buttons.
- Press the “ok” button to confirm the end of pyrolysis duration. The oven will switch on automatically at the end of the pyrolysis cycle minus the cycle duration (previously set). The indicators ▼ above the symbols   light up in succession.
- To increase the pyrolysis duration, press the “set” button and set the new cycle duration with the “+” button.
- Confirm with the “ok” button. At the end of the set time, a buzzer sounds and the display will show **End**.
- Press “ok” to stop the buzzer.
- Turn the knob A to “0”: the time will reappear on the display.

Timer

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

To set the timer:


- Leave knob A turned to “0”. The display shows the time of the day.

- Press the “set” button. the indicator ▼ lights up next to the symbol . Use the “-” or “+” buttons to set the required time.
- Press the “ok” button to confirm the selection. At the end of the set time: A buzzer sounds and **End** flashes on the display. Press the “ok” button: the buzzer stops. The time of day reappears on the display.






Child Safety (Lock)






- After turning the knob A to “0”, press the “-” and “+” buttons together for 3 seconds.

Note:

- Activation of the LOCK function is indicated by an acoustic signal, whereas the symbol  appears on the display. Once set, the display will continue to indicate the time.
- The oven functions cannot be used after Safety Lock activation.
 - To deactivate the lock, repeat the sequence described in point 1.

Oven Functions table

Function		Preset temperature/ Power level	Temperature range/ Grill range	Description of function
	OVEN OFF	–	–	Oven OFF.
	LAMP	–	–	To switch on the oven light.
	CONVENTIONAL	225°C	50-250°C	Function suitable for cooking any type of dish on one level. 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 second or third level for cooking. This function is also suitable for cooking frozen convenience foods; Follow the instructions on the food packaging.
	CONVECTION BAKE	200°C	50-250°C	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury), pizzas on a single or double level. When cooking on two levels, switch the position of the dishes halfway through cooking to cook food more evenly. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached.
	GRILL	3	1-3	To grill steak, kebabs and sausages, to cook vegetables au gratin and to toast bread. Preheat the oven for 3-5 min. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water.
























Function		Preset temperature/ Power level	Temperature range/ Grill range	Description of function
	TURBO GRILL	3	1-3	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.
	DEFROST	–	–	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	FORCED AIR	200°C	50-250°C	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on a maximum of two shelves at the same time (e.g.: fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 3rd levels. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached.
	ECO-FUNCTION	225°C	50-250°C	Energy-saving function ideal for warming food and finishing cooking.
	PYRO-CLEANING	–	–	Self-cleaning time can be set from a min. of 1h / 30 minutes to a max. of 3 hours.






Function	Preset temperature/ Power level	Temperature range/ Grill range	Description of function
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">S</div>	<p>SPECIAL FUNCTION</p>	<p>P1: 250°C / Pizza P2: 60°C /Keep Warm</p>	<p>Pizza: function for baking homemade pizza. The oven automatically preheats to the correct cooking temperature. Place food in the oven when the required temperature is reached.</p> <p>Warm keeping: function for keeping just-cooked food (e.g. meat, fried food, flans) hot and crisp.</p>

Important notes:









During the self-clean cycle (pyrolysis) make sure to remove all the accessories supplied, to prevent any further increase in the outside temperature of the door and to ensure more efficient cleaning of the bottom part of the oven.

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	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Filled pies (cheesecake, strudel, fruit pie)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Biscuits/tartlets		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Choux buns		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Meringues		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Bread/pizza/focaccia		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Pizza		X	2	250	10-30
Frozen pizza		X	2	250	10-15
		X	1-3	250	10-20
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Vols-au-vent /Puff pastry crackers		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	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	180	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	70-100
Chicken/Rabbit/ Duck 1 Kg		X	2	200-230	50-100
Turkey/Goose 3 Kg		X	1/2	190-200	80-130
FISH					
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		X	2	180-200	40-60
VEGETABLES					
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-60

Cooking table with GRILL function

Type of food	Function	Preheating	Shelf (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
Toast		-	4	3 (high)	2-5
Fish fillets / steaks		-	4	2 (mid)	20-35
Sausages/ kebabs/ spare ribs/ hamburgers		-	4	2-3 (mid-high)	15-40
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	2 (mid)	50-65
Roast beef rare 1 Kg		-	2	2 (mid)	35-45
Leg of lamb/ knuckle		-	2	2 (mid)	60-90
Roast potatoes		-	2	2 (mid)	45-55
Vegetable gratin		-	2	3 (high)	10-15

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).

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 forced air function at 200°C for about one hour.
 - Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

Cleaning cycle of ovens with Pyrolytic function (if present):

WARNING!

- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle.
- Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle.

This function burns off spatters produced inside the oven during cooking at a temperature of approx. 500°C. At this high temperature, the deposits turn into a light ash which can be easily wiped away with a damp cloth, when the oven is cool. Do not select the pyrolysis function after every use, only when the oven is very dirty or produces smoke or fumes while preheating or cooking.

- If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the self-cleaning (pyrolysis) function.
- Remove all accessories before running the pyrolysis function.

- The appliance could be equipped with pyrolysis function:
- Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven.
- In any case, after a certain number of uses and depending on how dirty the oven is, a message on the oven display advises you to run a self-cleaning cycle.

NOTE: during the pyrolysis function, the oven door will not open; it will remain locked until the temperature inside the oven has returned to an acceptably safe level.

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).

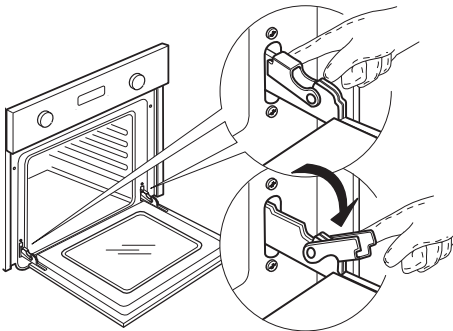


Fig. 1

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).

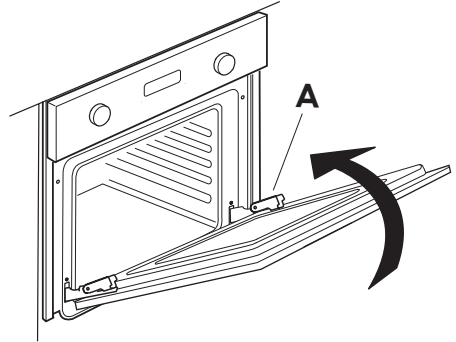


Fig. 2

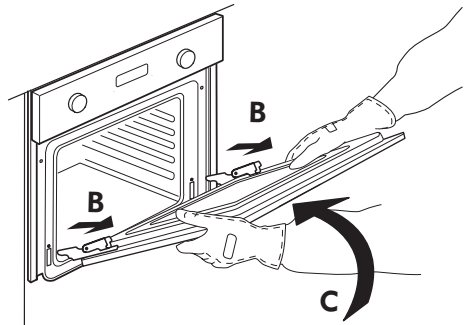


Fig. 3

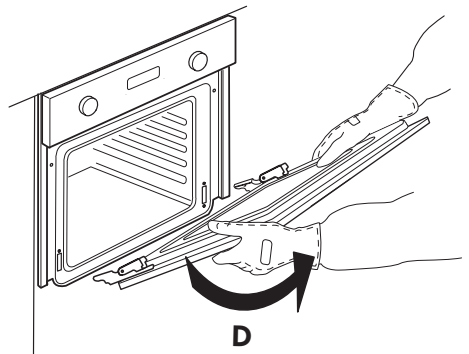


Fig. 4

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.

i IMPORTANT: using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them. Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.

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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 carefully 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.

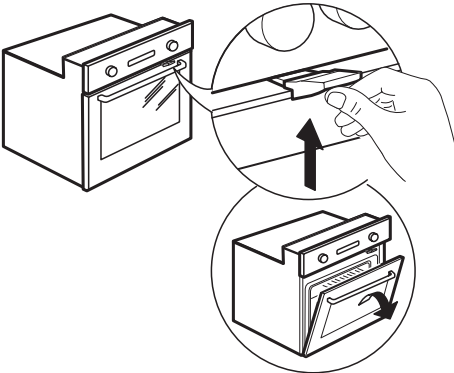


Fig. 1

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

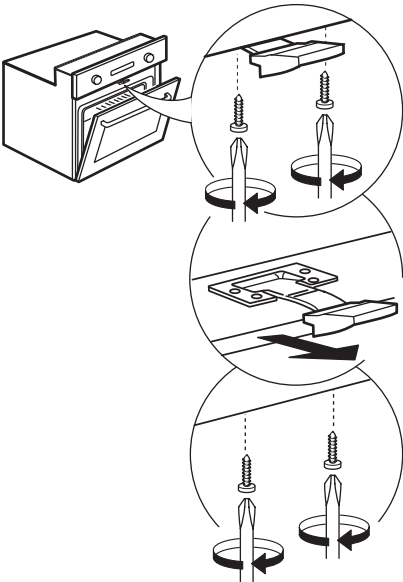


Fig. 2

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.



BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: 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
Opnunartími: 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: Héftőlől Péntekig 8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon: 09002354532
en/of 0900 BEL IKEA
Lokaal tarief € 0,10 p/min
Tarief:
Openingstijd: 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
Tarif: Ortstarif
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

POLSKA

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

PORTUGAL

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

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

501961001191