

FINSMAKARE

fr

it



Design and Quality
IKEA of Sweden



FRANÇAIS

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



ITALIANO

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

FRANÇAIS	4
ITALIANO	42

Table des matières

Informations de sécurité	4	Fonctions supplémentaires	23
Consignes de sécurité	6	Conseils	25
Installation	10	Entretien et nettoyage	30
Description de l'appareil	11	Dépannage	35
Bandeau de commande	11	Caractéristiques techniques	37
Avant la première utilisation	13	Rendement énergétique	37
Utilisation quotidienne	14	En matière de protection de l'environnement	38
Fonctions de l'horloge	20	GARANTIE IKEA	39
Programmes automatiques	21		
Utilisation des accessoires	21		

Sous réserve de modifications.

Informations de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures et de dommages dus à une installation et à une utilisation incorrectes. Conservez toujours les instructions avec l'appareil pour référence ultérieure.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil peut être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastree.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.

Consignes de sécurité

Installation



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

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

- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	580 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	589 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	571 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm

Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Vis de montage	4x25 mm

Branchement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de

telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

Utilisation



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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec

de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

 **AVERTISSEMENT!** Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

Cuisson à la vapeur

 **AVERTISSEMENT!** Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

Entretien et nettoyage

 **AVERTISSEMENT!** Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre pourraient se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

Nettoyage par pyrolyse

 **AVERTISSEMENT!** Risque de blessures / d'incendie / d'émissions de fumées en mode Pyrolyse.

- Pendant le nettoyage par pyrolyse, des fumées sont libérées qui ne sont pas nocives pour l'homme, y compris les nourrissons ou les personnes souffrant de pathologies.
- Contrairement aux êtres humains, certains oiseaux et reptiles peuvent être

extrêmement sensibles aux fumées potentielles émises lors du processus de nettoyage de tous les fours à pyrolyse. Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité des fours à pyrolyse lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.

- Avant d'effectuer une fonction d'autonettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, veuillez retirer de la cavité du four :
 - Tout résidu alimentaire excessif, déversement d'huile ou de graisse ou dépôt.
 - Tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, et autres éléments, fournis avec le produit), en particulier les casseroles, plateaux, plaques, ustensiles, et autres équipements antiadhésifs.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse et la première utilisation à température maximale sont des opérations à haute température qui peuvent libérer des fumées provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction, il est donc fortement conseillé aux consommateurs de :
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après chaque nettoyage par pyrolyse.
 - Veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après la première utilisation à la température maximale.

- Assurez-vous que tous les animaux domestiques (en particulier les oiseaux) sont emportés aussi loin que possible de l'emplacement de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le fonctionnement à température maximale lors de la première utilisation. Les conserver dans une pièce différente serait l'option préférée pendant le cycle pyrolytique et jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi à nouveau jusqu'à température ambiante. Une bonne ventilation doit être assurée pendant et après les opérations du cycle pyrolytique et du premier cycle d'utilisation à température maximale (jusqu'au refroidissement de l'appareil).

Éclairage interne



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

Mise au rebut



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

- **Matériau d'emballage :**

L'emballage est recyclable. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

Installation

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

Montage

 Consultez la notice de montage lors de l'installation.

Installation électrique

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

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

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

Câble

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

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

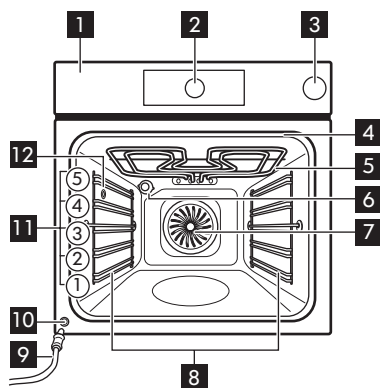
Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Gril
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Support de grille amovible
- 9 Tuyau de vidange
- 10 Vanne de vidange de l'eau
- 11 Position des grilles
- 12 Tuyau d'arrivée de la vapeur

Accessoires

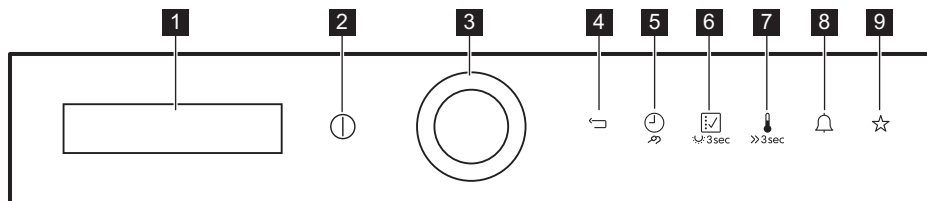
- **Grille métallique** x 2
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson** x 1
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/ gâteaux secs.
- **Plat à rôtir/gril** x 1

Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

- **Sonde à viande** x 1
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques** x 2 kits
Pour les grilles et plateaux de cuisson.

Bandeau de commande

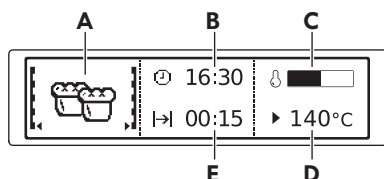
Programmateur électronique



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner le four.

	Touche sensitive	Fonction	Description
1	-	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
2		MARCHE/ARRET	Pour allumer et éteindre le four.
3	OK	OK et sélecteur rotatif	Pour confirmer la sélection ou le réglage. Faites tourner le sélecteur rotatif.
4		Touche Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes pour afficher le menu principal.
5		Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches Verrouil, Mes programmes, Maintien au chaud, Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande.
6		Modes de cuisson ou Cuisson Assistée	Appuyez une fois pour entrer dans le menu Modes de cuisson. Appuyez de nouveau pour passer à la Cuisson Assistée Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.
7		Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
8		Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.
9		Mes programmes	Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.

Affichage



- A. Mode de cuisson
- B. Heure du jour
- C. Indicateur de chauffe
- D. Température
- E. Durée ou heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction	
	Minuteur	La fonction est en cours.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin de cuisson	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température	La température s'affiche.
	Indication Du Temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson.
	Calcul	Le four calcule la durée de cuisson.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur du four.
	Préchauffage rapide	La fonction est en cours. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson par le poids	L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Maintien au chaud	La fonction est en cours.

Avant la première utilisation

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

Premier nettoyage

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

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

Premier raccordement

Lorsque vous raccordez le four à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure.

1. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler les valeurs.
2. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Préchauffage

Avant la première utilisation, préchauffez le four en y introduisant uniquement les grilles métalliques et les plateaux de cuisson.

1. Réglez la fonction : Chauffage Haut/Bas — et la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction : Chaleur tournante (🌀) et la température maximale.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.

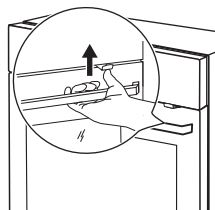
Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

Utilisation du verrouillage mécanique de la porte

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

Pour ouvrir la porte du four avec la sécurité enfants :

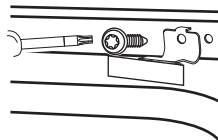
1. tirez la poignée de la sécurité enfants vers le haut et maintenez-la comme indiqué sur la figure.



2. Ouvrez la porte.

Fermez la porte du four sans tirer la sécurité enfants.

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



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



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

Utilisation quotidienne



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Navigation dans les menus

1. Allumez le four.
2. Tournez le sélecteur rotatif vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner une option du menu.

3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.



À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche **↶**.

Présentation des menus

Menu principal

Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
 Recettes	Contient une liste des programmes automatiques. Vous trouverez les recettes de ces programmes dans le livre de recettes.
 Mes programmes	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
 Nettoyage	Nettoyage par pyrolyse.
 Réglages de base	Utilisé pour configurer l'appareil.
 Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.

Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Cuisson Assistée	Contient des réglages recommandés pour le four, pour un grand choix de plats. Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et le temps de cuisson sont fournis uniquement destinés à obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés. Dans le livre de recettes, vous pourrez trouver le sous-menu pour : Cuisson Assistée.

Sous-menu pour : Réglages de base

Symbole / Élément de menu	Description
 Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
 Indication Du Temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
 Préchauffage rapide	Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée.
 Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.

Symbole / Élément de menu	Description
 Maintien au chaud	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.
 Prolongation de la durée	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
 Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
 Affichage Luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
 Définition de la Langue	Règle la langue de l'affichage.
 Volume Alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
 Son touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
 Son Alarme/Erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
 Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
 Mode démo	Uniquement destiné au vendeur.
 Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

Symbole / Élément de menu	Description
 Réglages Usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

Modes de cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 Chaleur tournante + Vapeur	Pour cuire des plats à la vapeur. Utilisez cette fonction pour diminuer la durée de cuisson et préserver les vitamines et nutriments des aliments. Pour l'utiliser, sélectionnez cette fonction et réglez la température entre 130 °C et 230 °C.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant. Pour l'utiliser, sélectionnez cette fonction et réglez la température entre 130 °C et 230 °C.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.

Mode de cuisson	Utilisation
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Circulation d'air humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Circulation d'air humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, consultez le chapitre « Économies d'énergie », paragraphe « Efficacité énergétique ». Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Mode de cuisson	Utilisation
 Gril rapide	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Réhydratation vapeur	Pour faire réchauffer des aliments à la vapeur pour éviter que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez faire réchauffer plusieurs assiettes simultanément en utilisant les différents gradins.

Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Cuisson du pain	Pour cuire du pain.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.
 Levée de pâte/pain	Pour faire lever les pâtes à levure avant la cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Mode de cuisson	Utilisation
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Réglage d'un mode de cuisson

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Modes de cuisson.
3. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Réglage d'une fonction de vapeur

Le couvercle du bac à eau se trouve dans le bandeau de commande.



AVERTISSEMENT! Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.

1. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
2. Versez 900 ml d'eau dans le bac à eau. La quantité d'eau est suffisante pour environ 55 à 60 minutes d'utilisation.
3. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Allumez le four.
5. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
6. Si nécessaire, réglez la fonction : Durée  ou : Fin de cuisson .



Lorsque le générateur de vapeur est vide, un signal sonore retentit.

Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.

7. Éteignez le four.
8. Videz le réservoir à la fin de la cuisson à la vapeur. Reportez-vous à la fonction de nettoyage : Vidange du réservoir.



ATTENTION! Le four est chaud. Risque de brûlure ! Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.

9. Après une cuisson à la vapeur, la vapeur peut se condenser au fond de la cavité. Séchez toujours la cavité lorsque le four est froid.

Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte.



AVERTISSEMENT! Attendez au moins 60 minutes après chaque utilisation de la fonction de cuisson à la vapeur afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.

Voyant « Réservoir vide »

L'affichage indique : Niveau d'eau bas et un signal sonore retentit lorsque le réservoir est vide et qu'il doit être rempli.

Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Réglage d'une fonction de vapeur ».

Voyant « Réservoir plein »

Lorsque l'affichage indique : Réservoir d'eau plein, vous pouvez utiliser la cuisson à la vapeur.

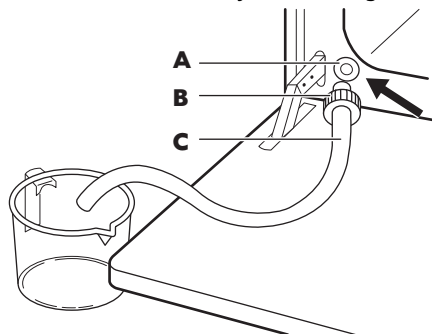
Un signal sonore retentit lorsque le réservoir est plein.

-  Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond du four. Épongez l'excédent d'eau.

Vidange du réservoir d'eau

-  **ATTENTION!** Assurez-vous que le four a refroidi avant de commencer à vider le réservoir d'eau.

1. Préparez le tuyau de vidange (C) fourni dans le même sachet que le mode d'emploi. Placez l'embout (B) sur l'une des extrémités du tuyau de vidange.



2. Placez l'autre extrémité du tuyau de vidange (C) dans un récipient. Placez-le plus bas que la vanne de vidange (A).
3. Ouvrez la porte du four puis insérez l'embout (B) dans la vanne de vidange (A).
4. Appuyez à plusieurs reprises sur l'embout lorsque vous videz le réservoir d'eau.

-  Il peut rester un peu d'eau dans le réservoir lorsque l'affichage indique : Niveau d'eau bas. Attendez que l'eau cesse de s'écouler de la vanne de vidange de l'eau.

5. Retirez l'embout de la vanne lorsque l'eau cesse de s'écouler.

-  N'utilisez pas l'eau de vidange pour remplir de nouveau le réservoir d'eau.

Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente. Lorsque la température est atteinte, l'alarme sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

Préchauffage rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.

-  Ne placez pas d'aliments dans l'appareil lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

Pour activer cette fonction, maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente.

Cette fonction n'est pas compatible avec certaines fonctions du four.

Chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle.

Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Fonctions de l'horloge

Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Appuyez sur  pour activer la fonction. Réglez les minutes à l'aide du sélecteur rotatif, puis appuyez sur OK pour démarrer.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four (max. 23 h 59 min).
 Fin de cuisson	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

Si vous définissez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.



Si vous utilisez les fonctions de l'horloge : Durée, Fin de cuisson, le four éteint les éléments de cuisson au bout de 90 % du temps réglé. Le four utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

Réglage des fonctions de l'horloge



Avant d'utiliser les fonctions : Durée, Fin de cuisson, vous devez d'abord régler un mode de cuisson et une température. Le four s'arrête automatiquement. Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin de cuisson à la fois si vous souhaitez allumer et éteindre le four automatiquement à un moment donné. Les fonctions : Durée et Fin de cuisson ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la Sonde à viande.

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la durée souhaitée.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Le four s'arrête automatiquement. Un message s'affiche.
5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.

Maintien au chaud

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Maintien au chaud maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson ou du rôtissage.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.

1. Allumez le four.
 2. Sélectionnez le mode de cuisson.
 3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
 4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Maintien au chaud.
 5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- À la fin de la fonction, un signal sonore retentit.

Prolongation de la durée

La fonction : La fonction Prolongation de la durée permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.

-  Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids.
Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

1. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole.
Le message s'affiche.
2. Appuyez sur  pour l'activer, ou  pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur **OK**.

Programmes automatiques

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

Recettes en ligne

-  Vous pourrez trouver des recettes pour les programmes automatiques spécialement conçus pour ce four sur le site Internet www.ikea.com. Pour trouver le livre de recettes approprié, vérifiez la référence de l'article sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

Recettes

Ce four dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Recettes. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat.
Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Utilisation des accessoires

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

Insertion des accessoires

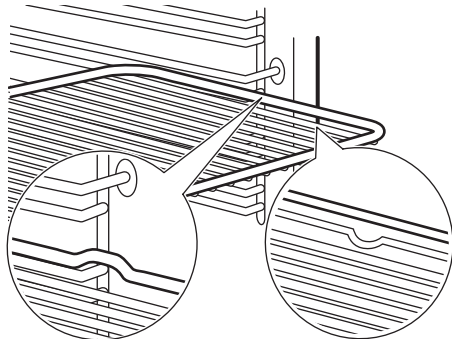
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les

ustensiles de cuisine de glisser en dehors de la grille.

Grille métallique:

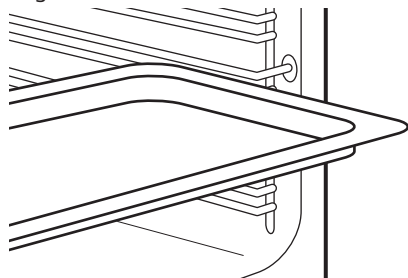
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que

les pieds sont orientés vers le bas.



Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



Sonde de cuisson

Deux températures peuvent être réglées : la température du four et la température à cœur.

La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande. Le four se met à l'arrêt lorsque la température réglée est atteinte.



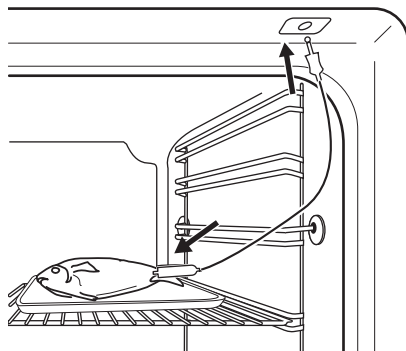
ATTENTION! N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange adaptées.



La sonde à viande doit rester enfoncée dans la viande et branchée dans la prise pendant toute la durée de la cuisson.

1. Insérez la pointe de la sonde à viande au cœur de la viande.

2. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située en haut de la cavité.



3. Mettez en fonctionnement le four. L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.
4. Utilisez le sélecteur rotatif dans les 5 secondes pour régler la température à cœur.
5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four. Le four calcule une heure de fin de cuisson approximative. L'heure de fin varie selon les quantités d'aliments, les températures réglées du four (minimum 120 °C) et les modes de fonctionnement. Le four calcule l'heure de fin de cuisson au bout d'environ 30 minutes.
6. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur . Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, le signal sonore retentit. Le four se met à l'arrêt automatiquement.
7. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.
8. Débranchez la fiche de la sonde à viande et sortez la viande du four.
9. Appuyez sur  pour mettre à l'arrêt le four.



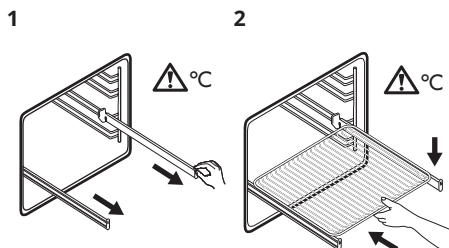
AVERTISSEMENT! La sonde à viande est chaude. Risque de brûlure.

Utilisation des rails télescopiques

-  Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

Grâce aux rails télescopiques, les grilles et plaques du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

-  **ATTENTION!** Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.



1
Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.

2
Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans le four.

Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

-  **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ».

Fonctions supplémentaires

Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Mes programmes. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

Enregistrement d'un programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur  pour confirmer.

La première position mémoire libre s'affiche.

5. Appuyez sur  pour confirmer.
 6. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
 7. Changez de lettre à l'aide du sélecteur rotatif.
 8. Appuyez sur .
 - La lettre suivante clignote.
 9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
 10. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.
- Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position mémoire libre s'affiche, utilisez le sélecteur

rotatif et appuyez sur **OK** pour remplacer un programme existant.

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer Nom Du Programme.

Activation du programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Mes programmes.
3. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Vous pouvez appuyer sur ☆ pour passer directement au menu : Mes programmes.

Utilisation de la Sécurité enfants

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

-  Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte se verrouille automatiquement.
Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur un symbole.

1. Appuyez sur  pour allumer l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur  et ☆ jusqu'à ce qu'un message .

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

Touches Verrouil

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez l'activer que lorsque le four est en fonctionnement.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Touches Verrouil.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

-  Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée et le symbole en forme de clé s'affiche.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur **OK** pour confirmer.

-  Lorsque vous éteignez le four, cette fonction est aussi désactivée.

Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur un symbole.

1. Allumez le four.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Appuyez sur un symbole (à l'exception de ) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

À la fin du mode de cuisson, un signal retentit.

-  • Touches Verrouil est activé lorsque le mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages de base vous permet d'activer la fonction : Set + Go allumer et éteindre.

Arrêt automatique

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - Maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Lumière, Sonde de cuisson, Durée, Fin de cuisson.

Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité nuit: lorsque le four est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité jour:
 - lorsque le four est allumé.
 - si vous appuyez sur un symbole (à l'exception de MARCHE/ARRET) en

mode de luminosité nuit, l'affichage repasse en mode de luminosité jour pendant les 10 secondes suivantes.

Ventilateur de refroidissement

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

Thermostat de sécurité

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

Conseils

Conseils de cuisson

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

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

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

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les panneaux de verre de la porte en cours de cuisson. Veillez

à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four.

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

Cuisson de gâteaux

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

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

Cuisson de viande et de poisson

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

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

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de

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

Circulation d'air humide

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

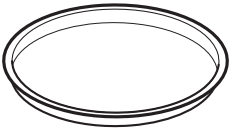
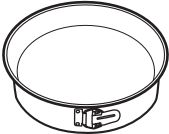
Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Petits pains (12 morceaux)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau roulé	Plateau de cuisson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

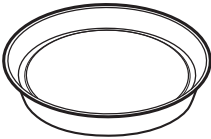
Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Muffins, 12 gâteaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petits fours, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits sablés, 20 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes,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

Circulation d'air humide - accessoires recommandés

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

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

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

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

Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Petit gâteau	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Petit gâteau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Petit gâteau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Tourte aux pommes	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.
Tourte aux pommes	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.
Génoise sans graisse	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Plat	Fonction	Accessoi- res	Posi- tions des grilles	Tempé- rature (°C)	Durée (min)	Remarques
Génoise sans graisse	Chaleur tournante	Grille mé- tallique	2	160	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise sans graisse	Chaleur tournante	Grille mé- tallique	2 et 4	160	40 - 60	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Pla- cés en diagonale. Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Biscuits sablés	Chaleur tournante	Plateau de cuis- son	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuits sablés	Chaleur tournante	Plateau de cuis- son	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuits sablés	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuis- son	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts 4 - 6 piè- ces	Gril	Grille mé- tallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 mi- nutes sur la se- conde face.	Préchauffez le four pendant 3 mi- nutes.
Steak ha- ché 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille mé- tallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille mé- tallique sur le qua- trième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Tournez les aliments à mi- cuisson. Préchauffez le four pendant 3 mi- nutes.

Tableaux de cuisson

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

Internet www.ikea.fr. Pour trouver le bon Livre de recettes, vérifiez la référence du produit sur la plaque signalétique apposée sur le cadre avant de la cavité du four.

Entretien et nettoyage

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

Remarques concernant l'entretien

	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Agents nettoyants

	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

Utilisation quotidienne

	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

Accessoires

Fours en acier inoxydable ou en aluminium

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

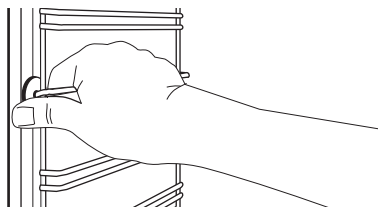
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

Retrait des supports de grille

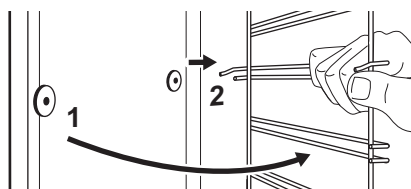
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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

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



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



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

- i** Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

Nettoyage

- ⚠** **ATTENTION!** Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que le réservoir d'eau est vide. Reportez-vous au paragraphe « Vidange du réservoir d'eau » du chapitre « Utilisation quotidienne ».

- ⚠** **AVERTISSEMENT!** Assurez-vous que tous les animaux domestiques (en particulier les oiseaux) sont emportés aussi loin que possible de l'emplacement de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le fonctionnement à température maximale lors de la première utilisation. Les conserver dans une pièce différente serait l'option préférée pendant le cycle pyrolytique et jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi à nouveau jusqu'à température ambiante. Une bonne ventilation doit être assurée pendant et après les opérations du cycle pyrolytique et du premier cycle d'utilisation à température maximale (jusqu'au refroidissement de l'appareil).

- ⚠** **AVERTISSEMENT!** Avant d'effectuer une fonction d'autonettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, veuillez retirer de la cavité du four :

- Tout résidu alimentaire excessif, déversement d'huile ou de graisse ou dépôt.
- Tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, et autres éléments, fournis avec le produit), en particulier les casseroles, plateaux, plaques, ustensiles, et autres équipements antiadhésifs.

- ⚠** **ATTENTION!** Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction : Nettoyage. Cela pourrait endommager l'appareil.

Le nettoyage ne peut pas démarrer :

- si la sonde à viande n'est pas retirée.
- si la porte du four n'est pas fermée.

1. Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.
2. Nettoyez la sole du four avec de l'eau chaude et un détergent doux. Nettoyez la vitre interne de la porte du four avec un chiffon doux et de l'eau tiède.
3. Allumez le four.
4. Dans le menu principal, sélectionnez la fonction : Nettoyage. Appuyez sur la touche OK.
5. Réglez la durée du nettoyage :

Option	Description
Rapide	Pour un nettoyage léger : 1 h.
Normale	Pour un nettoyage standard : 1 h 30 min.
Renforcée	Pour un nettoyage en profondeur : 2 h 30 min.

6. Appuyez sur la touche OK.
La porte du four se verrouille lorsque le nettoyage démarre et l'éclairage s'éteint. Pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé, éteignez le four.

 **AVERTISSEMENT!** Lorsque le nettoyage est terminé, le four est très chaud. Risque de brûlure.

La porte reste verrouillée et certaines fonctions du four ne sont pas disponibles après la fin du nettoyage, tant que la température du four n'a pas baissé.

Nettoyage du réservoir d'eau

 **AVERTISSEMENT!** Ne versez pas d'eau dans le réservoir d'eau durant le processus de nettoyage.

 Durant le processus de nettoyage, de l'eau peut s'égoutter du tuyau d'arrivée de la vapeur dans la cavité du four. Placez une lèchefrite sur le niveau situé juste en dessous du tuyau d'arrivée de la vapeur pour éviter que l'eau ne coule jusqu'au fond de la cavité du four.

Au bout d'un certain temps, des dépôts calcaires peuvent apparaître dans le four. Pour éviter cela, nettoyez tous les éléments du four produisant de la vapeur. Videz le réservoir après chaque cuisson à la vapeur.

Types d'eau

- **Eau douce à faible teneur en calcaire :** elle est recommandée par le fabricant, car elle réduit le nombre de nettoyages nécessaires.
- **Eau du robinet :** vous pouvez l'utiliser à condition que votre alimentation domestique soit dotée d'un purificateur ou d'un adoucisseur d'eau.
- **Eau dure à haute teneur en calcaire :** ce type d'eau n'entrave aucunement le bon fonctionnement du four, mais il augmente la fréquence des procédures de nettoyage.

TABLEAU DES QUANTITÉS DE CALCIUM RECOMMANDÉES PAR L'OMS (Organisation mondiale de la santé)

Dépôt de calcium	Dureté eau		Classification de l'eau	Fréquence de détartrage
	(degrés français)	(degrés allemands)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Douce ou claire	75 cycles - 2,5 mois

Dépôt de calcium	Dureté eau		Classification de l'eau	Fréquence de détartrage
	(degrés français)	(degrés allemands)		
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Moyennement dure	50 cycles - 2 mois
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dure ou calcaire	40 cycles - 1.5 mois
plus de 180 mg/l	plus de 18	plus de 10	Très dure	30 cycles - 1 mois

1. Remplissez le réservoir avec 850 ml d'eau en y ajoutant 50 ml (soit cinq cuillères à café) d'acide citrique. Éteignez le four et attendez 60 minutes environ.

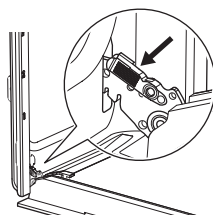
2. Allumez le four et sélectionnez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température sur 230 °C. Éteignez-le au bout de 25 minutes puis laissez-le refroidir pendant 15 minutes.

3. Allumez le four et sélectionnez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Éteignez-le après 10 minutes.

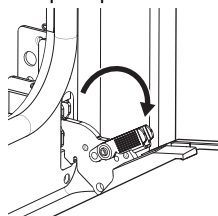
Laissez-le refroidir et procédez à la vidange du réservoir. Reportez-vous au chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».

4. Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire présents dans le four avec un chiffon.

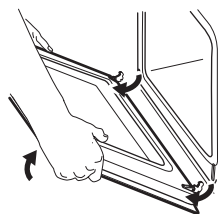
5. Nettoyez le tuyau de vidange à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Pour éviter tout endommagement, n'utilisez pas d'agents nettoyants acides, de sprays ni de produits similaires.



2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.

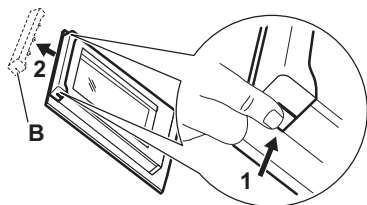
5. Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.

Retrait et installation de la porte

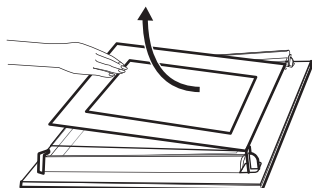
La porte du four dispose de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

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

1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



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



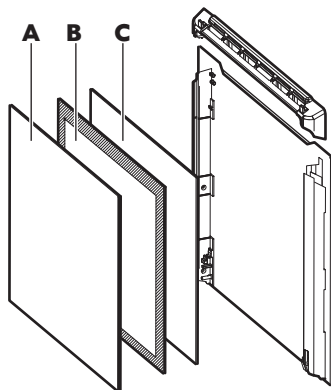
8. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre, la garniture de porte et la porte du four, fermez les loquets sur les deux charnières.

Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

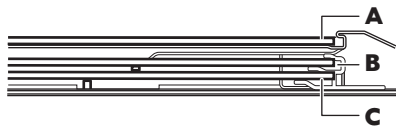
Veillez à replacer les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

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

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



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



Remplacement de l'éclairage

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



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



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

1. Éteignez le four.
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.
3. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.

4. Nettoyez le diffuseur en verre.
5. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule de 40 W, 230 V (50 Hz), résistant à une température de 350 °C (type de connexion : G9).
6. Remplacez le diffuseur en verre.

Dépannage



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
Il y a de l'eau à l'intérieur du four.	Le réservoir d'eau est trop rempli.	Éteignez le four et essuyez l'eau avec un chiffon ou une éponge.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Des dépôts de calcaire obstruent l'orifice.	Vérifiez l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur. Éliminez le calcaire.

Problème	Cause probable	Solution
Il faut plus de 3 minutes pour vider le réservoir d'eau ou de l'eau s'écoule par l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il y a des dépôts calcaires dans le four.	Nettoyez le réservoir d'eau Reportez-vous au chapitre « Nettoyage du réservoir d'eau ».
L'affichage indique « F111 ».	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	- Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. - Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez un service après-vente agréé.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'éclairage est éteint.	La fonction Circulation d'air humide est activée.	Comportement normal de la fonction Circulation d'air humide. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Modes de cuisson ».
La porte reste verrouillée.	Une coupure de courant s'est produite.	Vérifiez la tension de l'alimentation.

Données de maintenance

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La

plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)	
Référence du produit (PNC)	
Numéro de série (S.N.)	

Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques

Dimensions (internes)	Largeur Hauteur Profondeur	480 mm 361 mm 416 mm
Surface du plateau de cuisson	1438 cm ²	
Résistance supérieure	2300 W	
Résistance inférieure	1000 W	
Gril	2300 W	
Circuit	1900 W	
Puissance totale	3390 W	
Tension	400 V	
Fréquence	50 Hz	
Nombre de fonctions	20	

Rendement énergétique

Informations produit et Fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	IKEA
Identification du modèle	FINSMAKARE 204.118.83
Index d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	37.6 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

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

Économie d'énergie



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

Conseils généraux

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

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Circulation d'air humide

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

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage, mais cela réduit les économies d'énergie.

En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole



Déposez les emballages dans les

conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre

sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures

ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

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

La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

FR Concerne la France uniquement :



GARANTIE IKEA

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

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

Qui se chargera du service après vente ?

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

Que couvre cette garantie ?

Cette garantie couvre les dommages dus à des composants défectueux ou des défauts de fabrication survenant après la date d'achat chez IKEA. Cette garantie est valable uniquement lorsque l'appareil est utilisé pour un usage domestique. Les exceptions sont indiquées dans le paragraphe "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?". Pendant la durée de la garantie, les coûts des réparations, des pièces de rechange, de la main-d'œuvre et du déplacement seront pris en charge à condition que l'appareil soit

disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales et que le dommage soit lié à une défectuosité d'un composant ou à un défaut de fabrication couvert par la garantie. Dans ces conditions, la directive européenne (99/44/CE) et les réglementations locales doivent être appliquées. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fait IKEA en cas de problème ?

Le service après-vente choisi par IKEA examine le produit et décide, à sa seule discrétion, si la défectuosité est couverte par la garantie. Si tel est le cas, le service après-vente IKEA par le biais de ses propres services ou d'un partenaire autorisé, procède alors, à sa seule discrétion, à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par un produit équivalent.

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

- L'usure normale.
- Les dommages causés délibérément ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation incorrecte ou d'un branchement non conforme de

l'appareil, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, l'oxydation, la corrosion ou un dégât des eaux, incluant sans s'y limiter, les dommages causés par une quantité excessive de calcaire au niveau du raccordement à l'eau, les dégâts résultant de conditions environnementales anormales.

- Les consommables tels que les piles et ampoules.
- Les pièces non fonctionnelles et décoratives, qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, de même que les rayures et éventuelles variations de couleur.
- Les dégâts accidentels causés par une substance ou un corps étranger, le nettoyage ou débouchage de filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments de produits de lavage.
- Les dommages constatés sur les éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, manettes et touches carrosserie et éléments de la carrosserie. Sauf s'il est possible de prouver que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.
- Les cas où aucune défectuosité n'a été constatée par le technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par des techniciens de service après-vente désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ni celles où l'on n'a pas utilisé des pièces d'origine.
- Les dommages résultant d'une installation incorrecte ou non respectueuse des spécifications d'installation.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (par exemple pour un usage professionnel).
- Dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En

revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.

- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. En revanche, si un fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire autorisé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente ou son partenaire autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, selon le cas.

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

Application de la garantie légale

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

Zone de validité

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

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

Service après-vente dédié aux appareils IKEA :

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

1. effectuer une réclamation dans le cadre de cette garantie ;

2. demander une précision pour installer votre appareil IKEA dans des meubles de cuisine IKEA. Le service après-vente ne fournira pas de précision en ce qui concerne :

- l'installation d'ensemble de la cuisine IKEA ;
- les raccordements électriques (si l'appareil est fourni sans prise et sans câble), à l'eau et au gaz car ils doivent être effectués par un professionnel qualifié.

3. la demande de précisions sur le contenu de la notice d'utilisation et les caractéristiques de l'appareil IKEA.

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

Comment nous contacter en cas de besoin ?



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

- i** Pour que nous puissions vous fournir un service rapide et compétent, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués à la fin de cette notice. Vous trouverez tous les numéros de téléphone utiles dans la notice d'utilisation correspondant à votre appareil. Avant de nous appeler, vérifiez que vous avez à votre portée le numéro d'article IKEA (code à 8 chiffres) et le numéro de série (le code à 8 chiffres se trouve sur la plaque signalétique) pour l'appareil pour lequel vous avez besoin de notre aide.



CONSERVEZ VOTRE TICKET DE CAISSE !

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

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

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

Indice

Informazioni di sicurezza	42	Funzioni aggiuntive	60
Istruzioni di sicurezza	44	Consigli e suggerimenti utili	62
Installazione	48	Pulizia e cura	67
Descrizione del prodotto	49	Risoluzione dei problemi	71
Pannello dei comandi	49	Dati tecnici	74
Prima di utilizzare l'elettrodomestico	51	Efficienza energetica	74
Utilizzo quotidiano	52	Considerazioni sull'ambiente	75
Funzioni del timer	57	GARANZIA IKEA	76
Programmi automatici	58		
Utilizzo degli accessori	59		

Con riserva di modifiche.

Informazioni di sicurezza

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

Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi può essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, disattivare l'alimentazione.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- Prima della pulizia per pirolisi rimuovere gli accessori e i depositi/le fuoriuscite eccessivi dalla cavità dell'apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.

Istruzioni di sicurezza

Installazione



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

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

- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	580 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm

Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	589 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	571 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	569 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	548 mm
Profondità con oblò aperto	1022 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Viti di montaggio	4x25 mm

Collegamento elettrico

⚠ AVVERTENZA! Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba

essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.

- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.

Utilizzo:

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

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.

- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

 **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.

- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

Cottura a vapore

 **AVVERTENZA!** Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore.
 - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

Pulizia e manutenzione

 **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. la porta è pesante!

- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

Pulizia per pirolisi

 **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni / Incendi / Emissioni chimiche (fumi) in modalità pirolitica.

- Durante la pulizia per pirolisi, vengono rilasciati fumi che non sono dannosi per gli esseri umani, compresi neonati o persone con condizioni mediche.
- A differenza dell'uomo, alcuni uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai potenziali vapori emessi durante il processo di pulizia di tutti i forni pirolitici. Anche i piccoli animali domestici possono risultare molto sensibili agli sbalzi di temperatura localizzata nelle vicinanze di tutti i forni pirolitici durante il programma di pulizia per pirolisi.
- Prima di eseguire la pulizia automatica per pirolisi o il primo utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:
 - eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso / accumuli.
 - qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide laterali / guide telescopiche forniti in dotazione con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente, ecc.
- Superfici antiaderenti su pentole, padelle, teglie, utensili, ecc., possono essere danneggiate dalla temperatura elevata della pulizia per pirolisi di tutti i forni pirolitici e possono essere anche una fonte di vapori nocivi a basso livello.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni per la pulizia per pirolisi.
- Tenere i bambini lontano dall'apparecchiatura mentre è in corso la pulizia per pirolisi. L'apparecchiatura

diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.

- La temperatura della pulizia per pirolisi e del primo utilizzo a temperatura massima sono operazioni ad alta temperatura che possono rilasciare fumi dai residui di cottura e dai materiali di costruzione, pertanto si consiglia vivamente ai consumatori di:
 - assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia per pirolisi.
 - assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.
- Assicurarsi che tutti gli animali domestici (soprattutto gli uccelli) siano allontanati il più possibile dall'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per pirolisi e il primo utilizzo alla massima temperatura. Durante il ciclo pirolitico e fino al raffreddamento dell'apparecchiatura a temperatura ambiente è preferibile tenere gli animali domestici in un'altra stanza. Garantire una buona ventilazione durante e dopo il ciclo pirolitico e il ciclo di primo utilizzo alla massima temperatura (fino al raffreddamento dell'apparecchiatura).

Illuminazione interna

 **AVVERTENZA!** Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

Smaltimento



AVVERTENZA! Rischio di lesioni o soffocamento.

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

Installazione



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Montaggio



Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

Installazione dell'impianto elettrico



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



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

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

Cavo

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

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

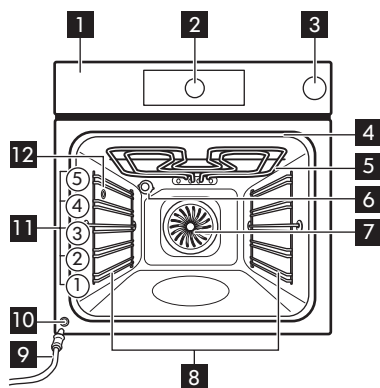
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
massimo 1380	3 x 0.75
massimo 2300	3 x 1
massimo 3680	3 x 1.5

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

Descrizione del prodotto

Panoramica generale



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Programmatore elettronico
- 3** Vaschetta dell'acqua
- 4** Presa per la termosonda
- 5** Grill
- 6** Luce
- 7** Ventola
- 8** Supporto ripiano, smontabile
- 9** Tubo di scarico
- 10** Valvola di scarico dell'acqua
- 11** Posizioni dei ripiani
- 12** Foro di entrata vapore

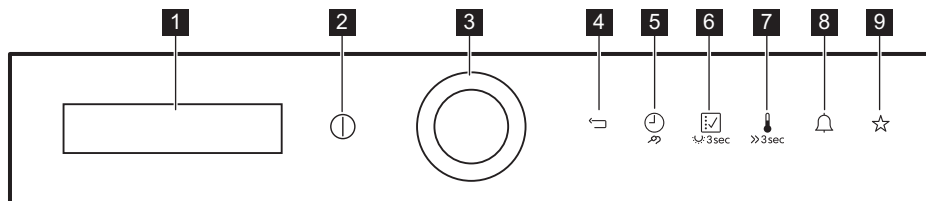
Accessori

- **Ripiano a filo** x 2
Per pentole, torte in stampo, arrosti.
- **Lamiera dolci** x 1
Per la cottura di torte e biscotti.
- **Grill- / Leccarda** x 1
Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.

- **Termosonda** x 1
Per misurare quanto in profondità sono cotti i cibi.
- **Guide telescopiche** x 2 set
Per griglie e teglie.

Pannello dei comandi

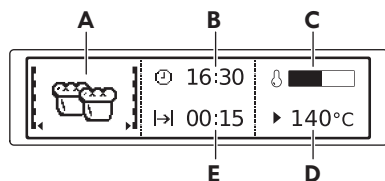
Programmatore elettronico



Usare i tasti sensore per mettere in funzione il forno.

	Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1	-	Display	Visualizza le impostazioni del forno.
2		ACCESO / SPENTO	Accensione e spegnimento del forno.
3	OK	OK e shuttle	Per confermare la selezione o le impostazioni. Ruotare lo Shuttle per navigare.
4		Tasto indietro	Per tornare a un livello precedente del menu. Premere per 3 secondi per visualizzare il menu principale.
5		Tempo e funzioni supplementari	Per impostare funzioni differenti. Quando una funzione cottura è attiva, premere il tasto sensore per impostare il timer o le funzioni: Blocco tasti, Preferiti, Pronto da servire, Set + Go. È anche possibile modificare le impostazioni della termosonda.
6		Funzioni cottura o Cottura Guidata	Premere una volta per accedere al Menu Funzioni cottura. Premere nuovamente per passare su Cottura Guidata. Per attivare e disattivare la luce, toccare per 3 secondi.
7		Selezione temperatura	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno del forno. Premere per 3 secondi per accendere o spegnere la funzione: Riscaldamento rapido.
8		Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.
9		Preferiti	Per salvare ed accedere ai Favoriti.

Display



- A. Funzione cottura
- B. Imposta ora
- C. Indicatore riscaldamento
- D. Temperatura
- E. Durata od orario fine di una funzione

Altre spie del display:

Simbolo	Funzione	
	Contaminuti	La funzione è operativa.
	Imposta ora	Sul display compare l'ora attuale.
	Durata	Il display mostra il tempo necessario per la cottura.
	Orario fine	Il display mostra l'orario di fine cottura.
	Temperatura	Il display mostra la temperatura.
	Visualizza Ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura.
	Calcolo	Il forno calcola il tempo di cottura.
	Spia riscaldamento	Il display indica la temperatura all'interno del forno.
	Riscaldamento rapido	La funzione è operativa. Consente di diminuire il tempo di riscaldamento.
	Peso Automatico	Il display indica che la funzione di pesatura automatica è operativa o che è possibile modificare il peso.
	Pronto da servire	La funzione è operativa.

Prima di utilizzare l'elettrodomestico



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.

Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

Primo collegamento

Una volta collegato il forno alla rete o dopo un'interruzione di corrente bisogna

impostare la lingua, il contrasto, la luminosità display e l'ora.

- 1. Usare Shuttle per impostare i valori.
- 2. Premere OK per confermare.

Preriscaldamento

Prima di iniziare a usare il forno, preriscaldare solo con ripiani a filo e lamiere dolci all'interno.

- 1. Impostare la funzione: Cottura convenzionale  e la temperatura massima.
- 2. Lasciare in funzione il forno per un'ora.
- 3. Impostare la funzione: Cottura ventilata  e la temperatura massima.

4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.

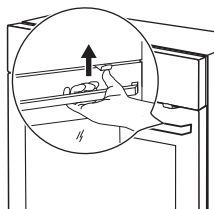
Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di preriscaldamento. Accertarsi che il flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

Utilizzo del dispositivo di sicurezza bambini meccanico

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

Per aprire la porta del forno col blocco bambini:

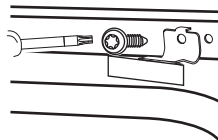
1. Tirare e tenere la maniglia del blocco-bambini come indicato nell'immagine.



2. Aprire l'oblò.

Non far leva sul blocco di sicurezza per chiudere la porta del forno.

Per rimuovere il blocco di sicurezza, aprire la porta del forno ed estrarlo utilizzando una chiave scanalata Torx. La chiave scanalata Torx si trova nel sacchetto degli accessori del forno.



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



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

Utilizzo quotidiano



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Per navigare tra i menu

1. Accendere il forno.
 2. Ruotare Shuttle in senso orario o antiorario per selezionare l'opzione del menù.
 3. Premere **OK** per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.
- In qualunque momento si può tornare al menù principale con

Sommario dei menu

Menù principale

Voce simbolo / menu	Applicazione
 Funzioni cottura	Contiene un elenco delle funzioni di cottura.
 Ricette	Contiene un elenco di programmi automatici. Le ricette per questi programmi si trovano nel ricettario.
 Preferiti	Contiene un elenco dei programmi di cottura preferiti creati dall'utente.

Voce simbolo / menu	Applicazione
 Pulizia	Pulizia per pirolisi.
 Impostazioni base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
 Funzioni speciali	Contiene un elenco di funzioni di cottura aggiuntive.
 Cottura Guidata	Contiene indicazioni sulle impostazioni consigliate per il forno per un'ampia gamma di pietanze. Selezionare un piatto e avviare il processo di cottura. La temperatura e i tempi sono unicamente linee guida per ottenere risultati ideali ma possono essere modificati. Possono variare in base alle ricette, alla qualità ed alla quantità degli ingredienti utilizzati. Nel Ricettario è possibile trovare il sottomenu per: Cottura Guidata.

Sottomenu per: Impostazioni base

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Imposta ora	Imposta l'ora attuale sull'orologio.
 Visualizza ora	Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne il forno.
 Riscaldamento rapido	Quando è attiva, riduce il tempo di riscaldamento.

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Set + Go	Per impostare una funzione e attivarla successivamente con una pressione di qualsiasi simbolo sul pannello di controllo.
 Pronto da servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine di un ciclo di cottura.
 Prolunga il tempo	Attiva e disattiva la funzione Prolunga cottura.
 Contrasto display	Permette di regolare per gradi il contrasto display.
 Luminosità	Permette di regolare per gradi la luminosità display.
 Impostazione della Lingua	Imposta la lingua del display.
 Volume segnale acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.
 Volume TONI	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore ACCESSO/SPENTO.
 Toni allarme/errore	Attiva e disattiva i toni allarme.
 Promemoria Pulizia	Mostra un promemoria per la pulizia dell'apparecchiatura.

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Modalità DEMO	Ad esclusivo uso dei dettaglianti.
 Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
 Impostazioni di fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Cottura convenzionale.
 Cottura ventilata + Vapore	Per cuocere al vapore. Utilizzare questa funzione per ridurre il tempo di cottura mantenendo le vitamine e le proprietà nutritive dei cibi. Per utilizzarla, selezionare la funzione e impostare una temperatura tra 130°C e 230°C.
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Funzione Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e un fondo croccante. Per utilizzarla, selezionare la funzione e impostare una temperatura tra 130°C e 230°C.

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura lenta	Per preparare arrosti teneri e succosi.
 Resistenza inferiore	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
 Cottura ventilata umida	Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene usato il calore residuo. Sarà possibile ridurre la potenza riscaldante. Per indicazioni generali per risparmio energetico, rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1. Quando viene usata questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Funzione cottura	Applicazione
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, croquette o involtini primavera.
 Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
 Grill rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
 Doppio grill ventilato	Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Rigenera a vapore	Il riscaldamento pietanze col vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero stati appena preparati. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente sul piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.

Funzioni speciali

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura Pane	Per cuocere il pane.
 Gratinato	Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Per gratinare e dorare.

Funzione cottura	Applicazione
 Lievitazione pasta	Per far lievitare la pasta prima della cottura. Quando si usa questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Marmellate/ Conserve	Per preparare conserve di verdura (ad esempio sottaceti).
 Essiccazione	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Mantieni caldo	Per tenere le pietanze in caldo.
 Scongellamento	Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati. Quando si usa questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Impostazione di una funzione cottura

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Funzioni cottura.
3. Premere OK per confermare.
4. Selezionare una funzione cottura.
5. Premere OK per confermare.
6. Impostare la temperatura.
7. Premere OK per confermare.

Impostazione funzione vapore

Il coperchio della vaschetta dell'acqua si trova sul pannello dei comandi.

⚠ AVVERTENZA! Utilizzare solo acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.

1. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua.
2. Riempire la vaschetta dell'acqua con 900 ml d'acqua.
La riserva d'acqua dura all'incirca 55 - 60 minuti.
3. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
4. Accendere il forno.
5. Impostare una funzione di cottura a vapore e la temperatura.
6. Se necessario, impostare la funzione:
Durata $\rightarrow$ oppure: Orario fine $\rightarrow$ I.

i Quando il generatore di vapore è vuoto, viene emesso un segnale acustico.

Viene emesso un segnale acustico al termine del tempo di cottura.

7. Spegner il forno.
8. Una volta terminata la cottura a vapore, svuotare il serbatoio dell'acqua.
Rimandiamo alla funzione di pulizia: Svuotamento serbatoio.

⚠ ATTENZIONE! Il forno è caldo. Pericolo di ustione. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

9. Dopo la cottura a vapore, il vapore si può condensare sulla parte inferiore della cavità. Asciugare sempre la parte inferiore della cavità quando il forno è freddo.

Lasciare che il forno si asciughi completamente con la porta aperta.

⚠ AVVERTENZA! Attendere almeno 60 minuti dopo ogni utilizzo della cottura a vapore per evitare che fuoriesca acqua calda dalla valvola di scarico dell'acqua.

Indicatore Serbatoio dell'acqua vuoto

Il display mostra: Acqua insufficiente e quando il serbatoio deve essere riempito, viene emesso un segnale.

Per ulteriori informazioni rimandiamo al capitolo "Uso quotidiano", Impostazione della funzione vapore.

Indicatore del Serbatoio dell'acqua pieno

Quando il display mostra: Serbatoio dell'acqua pieno, è possibile utilizzare la cottura a vapore.

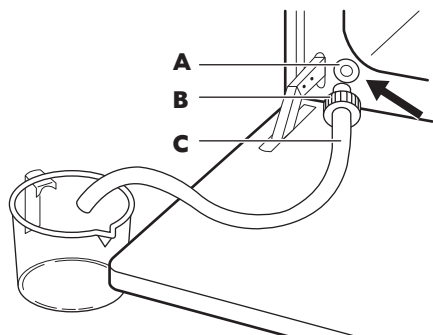
Quando il serbatoio è pieno viene emesso un segnale.

i Se si versa troppa acqua nel serbatoio, lo scarico di sicurezza fa defluire l'acqua in eccesso dal fondo del forno.
Rimuovere l'acqua con una spugna o un panno.

Svuotamento del serbatoio dell'acqua

⚠ ATTENZIONE! Prima di iniziare a svuotare il serbatoio dell'acqua, controllare che il forno sia freddo.

1. Preparare il tubo di scarico (C) incluso nel sacchetto contenente il libretto istruzioni. Collegare il connettore (B) ad una delle estremità del tubo di scarico.



2. Sistemare l'altra estremità del tubo di scarico (C) in un recipiente. Posizionarla in modo tale che risulti più bassa della valvola di scarico (A).
3. Aprire la porta del forno e collegare il connettore (B) alla valvola di scarico (A).
4. Per svuotare il serbatoio dell'acqua spingere ripetutamente il connettore.

i Il serbatoio potrebbe ancora contenere dell'acqua se il display mostra: Acqua insufficiente.
Attendere fino a che il flusso dalla valvola di scarico dell'acqua non si interrompe.

5. Togliere il connettore dalla valvola quando termina il deflusso dell'acqua.

i Non utilizzare l'acqua di scarico per riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua.

Indicatore riscaldamento

Quando si accende una funzione cottura, compare una barra sul display. La barra mostra la temperatura che aumenta. Quando viene raggiunta la temperatura il cicalino suona 3 volte e la barra lampeggia e poi sparisce.

Riscaldamento rapido

Riduce il tempo di riscaldamento.

i Non introdurre cibi nel forno con la funzione di Riscaldamento rapido attiva.

Per accendere la funzione, tenere premuto



per 3 secondi. L'indicatore di riscaldamento si alterna.

Questa funzione non è disponibile per alcune funzioni del forno.

Calore residuo

Quando si disattiva il forno, il display mostra il calore residuo. Si può usare il calore per mantenere il cibo in caldo.

Funzioni del timer

Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio	Applicazione
Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Premere per accendere la funzione. Usare Shuttle per impostare i minuti e OK per avviare.

Funzioni orologio	Applicazione
Durata	Per impostare la durata di funzionamento del forno (max. 23 h 59 min).
Orario fine	Permette di impostare l'ora di spegnimento automatico della funzione cottura (max 23 ore e 59 min.).

Se si imposta il tempo per una funzione orologio, il tempo inizia a scorrere dopo 5 secondi.



Se si utilizzano le funzioni orologio: Durata, Orario fine, il forno spegne le resistenze una volta trascorso il 90% del tempo impostato. Il forno si serve del calore residuo per continuare il processo di cottura fino a che il tempo non è trascorso completamente (3 - 20 minuti).

Impostazione delle funzioni orologio



Prima di utilizzare le funzioni: Durata, Orario fine, è necessario impostare dapprima la funzione cottura e la temperatura. Il forno si spegne in modo automatico. È possibile utilizzare le funzioni: Durata e Orario fine contemporaneamente, se si desidera attivare e disattivare automaticamente il forno in un determinato orario, successivamente. Le funzioni: Durata e Orario fine non funzionano quando si utilizza la termosonda.

1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere  fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. Utilizzare Shuttle per impostare il tempo necessario.
4. Premere OK per confermare. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Il display mostra un messaggio.
5. Premere un simbolo per arrestare il segnale.

Pronto da servire

Condizioni per la funzione:

- La temperatura impostata è superiore agli 80 °C.
- La funzione: Durata è impostata.

La funzione: Pronto da servire mantiene in caldo la pietanza preparata ad 80°C per 30 minuti. Si attiva al termine di una procedura di cottura o di arrostitura.

Sarà possibile attivare e disattivare la funzione nel menu: Impostazioni base.

1. Accendere il forno.
2. Selezionare la funzione cottura.
3. Impostare la temperatura oltre gli 80 °C.
4. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Pronto da servire.
5. Premere OK per confermare. Al termine della funzione, viene emesso un segnale.

Prolunga il tempo

La funzione: Prolunga il tempo fa proseguire la funzione cottura dopo lo scadere della Durata.



Applicabile a tutte le funzioni cottura con Durata o Peso Automatico. Non disponibile per funzioni cottura con termosonda.

1. Allo scadere del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo qualsiasi. Sul display compare un messaggio.
2. Premere  per attivare o  per annullare.
3. Impostare la durata della funzione.
4. Premere OK.

Programmi automatici



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Ricette online

 Sarà possibile trovare le ricette per i programmi automatici indicati per questo forno sul sito web www.ikea.com. Per trovare il Libro delle ricette corretto, controllare il numero articolo sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità del forno.

Ricette

Questo forno ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

Utilizzo degli accessori

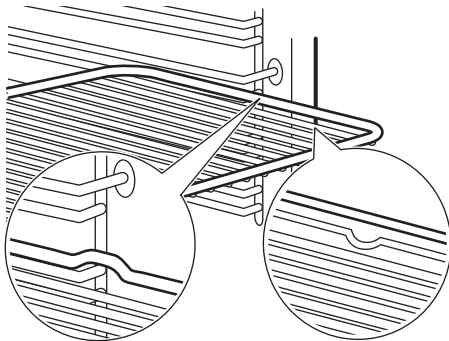
 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo:

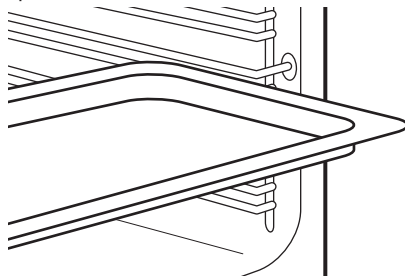
Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



Lamiera dolci / Teglia profonda:

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Ricette. Premere **OK** per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare una ricetta. Premere **OK** per confermare.

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



Termosonda

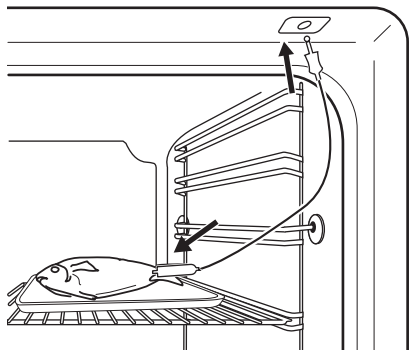
Ci sono due temperature da impostare: la temperatura del forno e la temperatura al centro.

La termosonda misura la temperatura al centro della carne. Quando la carne raggiunge la temperatura impostata il forno si spegne.

 **ATTENZIONE!** Usare solo la termosonda in dotazione o componenti di ricambio adatti.

 La termosonda deve rimanere all'interno della carne e nella presa in fase di cottura.

1. Inserire la punta della termosonda al centro della carne.
2. Inserire la spina della termosonda nella presa nella parte superiore della cavità.



3. Accendere il forno.
Il display mostra il simbolo del sensore degli alimenti.
4. Utilizzare lo shuttle in meno di 5 secondi per impostare la temperatura interna.
5. Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.

Il forno calcola un orario fine approssimativo. L'orario fine è diverso per le diverse quantità di alimenti, per le temperature del forno impostate (minimo 120 °C) e per le modalità operative. Il forno calcola l'orario di fine in circa 30 minuti.

6. Per modificare la temperatura interna, premere .

Quando la carne ha raggiunto la temperatura al cuore impostata, viene emesso un segnale. Il forno si spegne in modo automatico.

7. Premere un simbolo per arrestare il segnale.
8. Estrarre la spina del sensore degli alimenti dalla presa e rimuovere la carne dal forno.

9. Premere  per spegnere il forno.

 **AVVERTENZA!** La termosonda è calda. Rischio di ustioni.

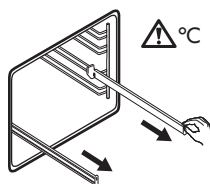
Utilizzo delle guide telescopiche

-  Conservare le istruzioni per l'installazione delle guide telescopiche per un utilizzo futuro.

Grazie alle guide telescopiche sarà possibile inserire ed estrarre i ripiani e i vassoi in modo più facile.

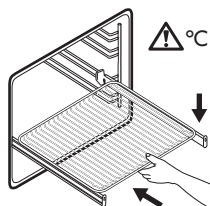
 **ATTENZIONE!** Non pulire le guide telescopiche in lavastoviglie. Non lubrificare le guide telescopiche.

1



Estrarre le guide telescopiche destra e sinistra.

2



Mettere il ripiano a filo sulle guide telescopiche, quindi, delicatamente, spingerle all'interno del forno.

Verificare di spingere le guide telescopiche fino in fondo al forno prima di chiudere la porta del forno stesso.

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".

Funzioni aggiuntive

Preferiti

Si possono memorizzare le impostazioni preferite come durata, temperatura o

funzione cottura. Queste si trovano nel menù: Preferiti. È possibile memorizzare 20 programmi.

Salvare un programma

1. Accendere il forno.
 2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
 3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: SALVA.
 4. Premere  per confermare.
Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.
 5. Premere  per confermare.
 6. Inserire il nome del programma.
La prima lettera lampeggia.
 7. Utilizzare lo Shuttle per cambiare lettera.
 8. Premere .
- La lettera successiva lampeggia.
9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.
 10. Tenere premuto  per salvare.
- Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, utilizzare lo Shuttle e premere  per sovrascrivere un programma esistente.

È possibile cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina Programma.

Attivazione del programma

1. Accendere il forno.
 2. Selezionare il menù: Preferiti.
 3. Premere  per confermare.
 4. Selezionare il nome del programma preferito.
 5. Premere  per confermare.
- Premere  per andare direttamente al menu: Preferiti.

Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile accendere il forno accidentalmente.

 Se la funzione Pirolisi funziona, la porta si blocca automaticamente. Compare un messaggio sul display quando si preme un simbolo.

1. Premere  per accendere il display.
2. Premere  e  contemporaneamente fino a che il display non visualizza un messaggio.

Per disattivare la funzione Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura. È possibile attivarla quando il forno è in funzione.

1. Accendere il forno.
2. Impostare la funzione cottura o scegliere l'impostazione.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Blocco tasti.
4. Premere  per confermare.

 Se la funzione di pulizia per pirolisi è attiva, la porta si blocca e si accende sul display il simbolo di una chiave.

Per disattivare la funzione premere . Il display mostra un messaggio. Premere nuovamente , quindi  per confermare.

 Quando si spegne il forno, anche la funzione si disattiva.

Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura (o programma) e di usarla più tardi, sfiorando un simbolo qualsiasi.

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Durata.
4. Per impostare l'ora.
5. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Set + Go.

6. Premere **OK** per confermare.

Premere un simbolo (ad eccezione di ) per avviare la funzione: Set + Go. Si avvia la funzione cottura impostata.

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale.



- Blocco tasti si accende quando la funzione cottura funziona.
- Il menù: Impostazioni base consente di: Set + Go accendere o spegnere la funzione.

Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, il forno si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

 (°C)	 (ore)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - massimo	3

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Durata, Orario fine.

Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando il forno viene spento, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
 - all'accensione del forno.
 - se si sfiora un simbolo quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/SPENTO), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.

Ventola di raffreddamento

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

Termostato di sicurezza

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

Consigli e suggerimenti utili

Consigli di cottura

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

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

Il forno è dotato di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il

vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbatta il consumo di energia.

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

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

Cottura di dolci

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

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

Cottura di carni e pesce

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

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

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

Cottura ventilata umida



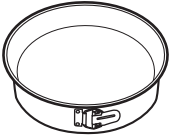
Per risultati ottimali attenersi ai suggerimenti elencati nella seguente tabella.

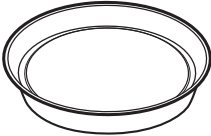
Alimenti	Accessori	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min)
Panini dolci, 12 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	20 - 30
Panini, 9 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	30 - 40
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15
Rotolo dolce	lamiera dolci o leccarda	170	2	25 - 35
Brownie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

Alimenti	Accessori	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min)
Cookie, 16 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	20 - 30
Macaron, 20 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	lamiera dolci o leccarda	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 16 pezzi	lamiera dolci o leccarda	180	2	25 - 30
Biscotti con crosta, 20 pezzi	lamiera dolci o leccarda	150	2	25 - 35
Tortine, 8 pezzi	lamiera dolci o leccarda	170	2	20 - 30
Verdure bollite, 0.4 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia pizza su ripiano a filo	200	3	25 - 30
Verdure, alla mediterranea, 0.7 kg	lamiera dolci o leccarda	180	4	25 - 30

Cottura ventilata umida - accessori consigliati

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

Accessori	Dimensioni	Immagine
Teglia per pizza, scura, non riflettente	28 cm di diametro	
Piatto di cottura, scuro, non riflettente	26 cm di diametro	

Accessori	Dimensioni	Immagine
Pirottini, ceramica	diametro 8 cm, altezza 5 cm	
Pirottino base soufflé, scuro, non riflettente	28 cm di diametro	

Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente alla norma IEC 60350-1.

Alimenti	Funzione	Accessori	Posizio- ne della griglia	Tempe- ratura (°C)	Tempo (min)	Commenti
Torta pic- cola	Cottura con- venzionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 30	Sistemare 20 torti- ne su una lamiera dolci.
Torta pic- cola	Cottura ven- tilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35	Sistemare 20 torti- ne su una lamiera dolci.
Torta pic- cola	Cottura ven- tilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35	Sistemare 20 torti- ne su una lamiera dolci.
Tarte aux pommes	Cottura con- venzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90	Utilizzare 2 stam- pini (20 cm di dia- metro), in diago- nale.
Tarte aux pommes	Cottura ven- tilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90	Utilizzare 2 stam- pini (20 cm di dia- metro), in diago- nale.
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura con- venzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diame- tro). Preriscaldare il forno per 10 minu- ti.

Alimenti	Funzione	Accessori	Posizio- ne della griglia	Tempe- ratura (°C)	Tempo (min)	Commenti
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura ven- tilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diame- tro). Preriscaldare il forno per 10 minu- ti.
Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura ven- tilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60	Utilizzare uno stampo per torte (26 cm di diame- tro). Posizionare in diagonale. Preriscaldare il forno per 10 minu- ti.
Frollini al burro	Cottura ven- tilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40	-
Frollini al burro	Cottura ven- tilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Frollini al burro	Cottura con- venzionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast 4 - 6 pezzi	Grill	Ripiano a filo	4	max.	2 - 3 minuti il primo lato; 2 - 3 minuti il se- condo lato	Preriscaldare il forno per 3 minu- ti.
Burger di manzo 6 pezzi, 0,6 kg	Grill	Su ripiano a filo e leccarda	4	max.	20 - 30	Sistemare il ripia- no a filo sul quarto livello e la leccarda sul terzo livello del forno. A metà cot- tura, girare gli ali- menti. Preriscaldare il forno per 3 minu- ti.

Tabelle di cottura

Per ulteriori tabelle di cottura rimandiamo al ricettario che potete trovare sul sito web

www.ikea.com. Per trovare il ricettario giusto consultare il numero di articolo sulla piastra del telaio anteriore della cavità del forno.

Pulizia e cura

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Note sulla pulizia

 Agenti di pulizia	Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
	Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
	Pulire le macchie con un detergente delicato.
 Uso quotidiano	Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
	L'umidità può formare condensa nel forno o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione il forno 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.
 Accessori	Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.
	Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

Forni in acciaio inox o in alluminio

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

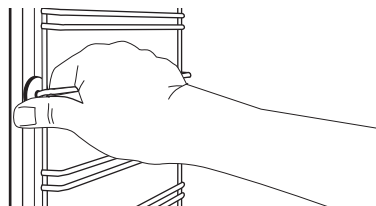
Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

Rimozione dei supporti ripiano

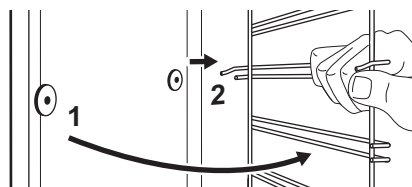
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.

⚠ ATTENZIONE! Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiani.

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



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



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

- i** I perni di fissaggio sulle guide telescopiche devono essere rivolti in avanti.

Pulizia

- ⚠** **ATTENZIONE!** Prima di iniziare la pulizia, accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia vuoto. Fare riferimento al capitolo "Uso quotidiano", Svuotamento del serbatoio dell'acqua.

- ⚠** **AVVERTENZA!** Assicurarsi che tutti gli animali domestici (soprattutto gli uccelli) siano allontanati il più possibile dall'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per pirolisi e il primo utilizzo alla massima temperatura. Durante il ciclo pirolitico e fino al raffreddamento dell'apparecchiatura a temperatura ambiente è preferibile tenere gli animali domestici in un'altra stanza. Garantire una buona ventilazione durante e dopo il ciclo pirolitico e il ciclo di primo utilizzo alla massima temperatura (fino al raffreddamento dell'apparecchiatura).

- ⚠** **AVVERTENZA!** Prima di eseguire la pulizia automatica per pirolisi o il primo utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:

- eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso / accumuli.
- qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide laterali / guide telescopiche forniti in dotazione con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente, ecc.

- ⚠** **ATTENZIONE!** Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo della funzione: Pulizia. Questo può danneggiare l'elettrodomestico.

Impossibile iniziare la pulizia:

- se il sensore della temperatura principale non è stato rimosso.
 - se lo sportello del forno non è chiuso.
1. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.
 2. Pulire la cavità del forno con acqua tiepida e detergente delicato. Pulire il vetro interno della porta con acqua tiepida e un panno morbido.
 3. Accendere il forno.
 4. Accedere al Menu e selezionare la funzione: Pulizia. Premere **OK**.
 5. Impostare la durata della pulizia:

Opzione	Descrizione
Rapido	Per una pulizia leggera: 1 h.
Normale	Per una pulizia standard: 1 h 30 min.
Intenso	Per una pulizia scrupolosa: 2 h 30 min.

6. Premere **OK**.

Quando inizia la pulizia, lo sportello del forno è bloccato e la spia non funziona. Per arrestare la pulizia prima che sia completata, spegnere il forno.

⚠ AVVERTENZA! Al completamento della funzione, il forno è molto caldo. Rischio di ustioni.

Lo sportello rimane bloccato e alcune funzioni del forno non sono disponibili al completamento della pulizia fino alla diminuzione della temperatura.

Pulizia del serbatoio dell'acqua

⚠ AVVERTENZA! Non versare acqua nel serbatoio durante la procedura di pulizia.

i Durante la procedura di pulizia, dell'acqua potrebbe fuoriuscire dal foro di entrata vapore nella cavità del forno. Sistemare una leccarda sul livello del ripiano direttamente al di sotto del foro di entrata vapore per evitare che l'acqua fluisca sul fondo della cavità del forno.

Dopo qualche istante è possibile notare dei residui di calcare all'interno del forno. Per evitarlo, pulire le parti del forno che generano vapore. Svuotare il serbatoio dopo ogni cottura a vapore.

Tipi d'acqua

- **Acqua dolce con basso contenuto di calcare** - consigliata dal produttore in quanto riduce la frequenza dei cicli di pulizia.
- **Acqua di rubinetto** - si può utilizzare se nel proprio impianto domestico è installato un depuratore o addolcitore dell'acqua.
- **Acqua dura con alto contenuto di calcare** - non influisce sulle prestazioni del forno ma aumenta la frequenza dei cicli di pulizia.

TABELLA QUANTITÀ DI CALCIO INDICATA DALL'O.M.S. (Organizzazione Mondiale della Sanità)

Deposito di calcio	Durezza dell'acqua		Classificazione acqua	Avviare il processo di decalcificazione ogni
	(Gradi francesi)	(Gradi tedeschi)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Dolce o morbida	75 cicli - 2,5 mesi
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Durezza media	50 cicli - 2 mesi
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dura o calcarea	40 cicli - 1,5 mesi
oltre 180 mg/l	oltre 18	oltre 10	Molto dura	30 cicli - 1 mese

1. Riempire il serbatoio con 850 ml d'acqua e 50 ml di acido citrico (cinque cucchiaini). Spegner il forno e attendere per circa 60 minuti.
2. Attivare il forno e impostare la funzione: Cottura ventilata + Vapore. Impostare la temperatura a 230°C. Disattivarla dopo 25 minuti e lasciare raffreddare per 15 minuti.
3. Attivare il forno e impostare la funzione: Cottura ventilata + Vapore. Impostare una temperatura tra 130 e 230°C. Disattivarla dopo 10 minuti. Lasciarlo raffreddare e continuare con la rimozione del contenuto del serbatoio. Fare riferimento alla sezione "Svuotamento del serbatoio dell'acqua".

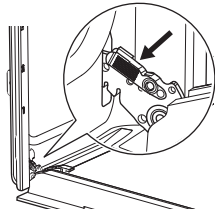
4. Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare nel forno con un panno.
5. Pulire il tubo di scarico manualmente con acqua calda saponata. Per evitare danni, non utilizzare acidi, spray o detergenti simili.

Rimozione e installazione della porta

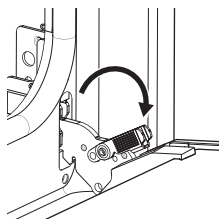
La porta del forno ha quattro pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

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

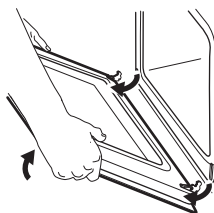
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



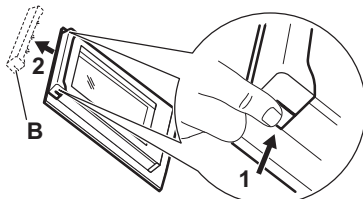
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



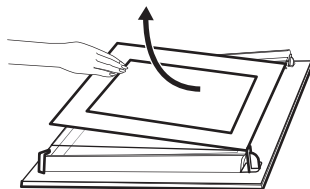
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



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



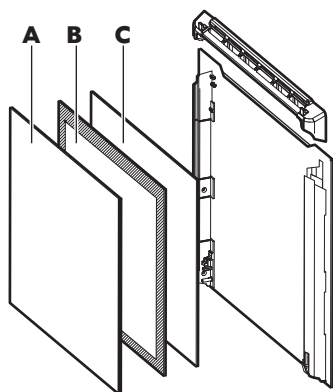
8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Dopo la pulizia installare i pannelli in vetro, il profilo della porta e la porta del forno, chiudere i fermi su entrambe le cerniere.

Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

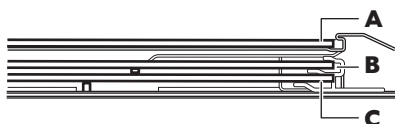
Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (A, B e C) nell'ordine esatto. Controllare il simbolo / la stampa sul lato del pannello in vetro, ciascuno dei pannelli in vetro è diverso per semplificare le operazioni di smontaggio e montaggio.

La zona serigrafata deve essere rivolta verso il lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello in vetro, nelle zone serigrafate, non risulti ruvida al tatto.

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



Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello in vetro centrale.



Sostituzione della lampadina

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



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



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

1. Spegnerne il forno.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.
3. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
4. Pulire il rivestimento di vetro.
5. Sostituire la lampadina del forno con una da 40 W, 230 V (50 Hz), con resistenza a temperature fino a 350°C (tipo connessione: G9).
6. Montare il rivestimento di vetro.

Risoluzione dei problemi



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
È presente dell'acqua all'interno del forno.	Il serbatoio contiene un'eccessiva quantità di acqua.	Spegnere il forno e asciugare l'acqua con un panno o una spugna
La cottura a vapore non funziona.	Il serbatoio non contiene acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
La cottura a vapore non funziona.	Del calcare ostruisce il foro.	Controllare l'apertura del foro di entrata vapore. Rimuovere il calcare.
Sono necessari più di tre minuti per svuotare il serbatoio dell'acqua o far defluire l'acqua dall'apertura del foro di entrata vapore.	Sono presenti depositi di calcare nel forno.	Pulire il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al capitolo "Pulizia del serbatoio dell'acqua".
Il display indica "F111".	La spina della termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.	Inserirla in modo corretto nella presa.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	• Spegner e riaccendere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro • Nel caso in cui il display presenti ancora il messaggio di errore, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
Vapore e acqua di condensasi depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
La lampadina è spenta.	La funzione Cottura ventilata umida è attiva.	Comportamento normale della funzione Cottura ventilata umida. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Funzioni di riscaldamento.
L'oblò è bloccato.	Si è verificata un'interruzione di corrente.	Controllare l'alimentazione di corrente.

Dati Assistenza

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

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

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

Consigliamo di annotarli in questo spazio:	
Modello (MOD.)	
Codice Prodotto (PNC)	
Numero di serie (S.N.)	

Dati tecnici

Dati tecnici

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	480 mm 361 mm 416 mm
Area lamiera dolci	1438 cm ²	
Resistenza superiore	2300 W	
Resistenza inferiore	1000 W	
Grill	2300 W	
Anello	1900 W	
Potenza totale	3390 W	
Tensione	400 V	
Frequenza	50 Hz	
Numero di funzioni	20	

Efficienza energetica

Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto*

Nome fornitore	IKEA
Identificativo modello	FINSMAKARE 204.118.83
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	37.6 kg

* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.

Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.

Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

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

Risparmio energetico



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

Suggerimenti generali

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

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia.

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

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

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

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

La ventola e la lampadina continuano a funzionare.

Tenere in caldo gli alimenti

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

Cottura con lampada spenta

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

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si usa questa funzione la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. Sarà possibile attivare nuovamente la lampada ma questa azione ridurrà il risparmio di energia previsto.

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e

la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il

prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

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

La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch

GARANZIA IKEA

Validità della garanzia

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

Chi fornisce il servizio ai clienti?

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

Cosa copre la garanzia?

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

applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

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

Cosa non copre la garanzia

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

lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo

- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo qualora si possa provare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

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

Applicabilità delle leggi nazionali

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

Area di validità

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

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

Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

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

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

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento



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

- i** Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, accertati di avere a portata di mano il numero dell'articolo IKEA (codice a 8 cifre) e il numero di serie (codice a 8 cifre riportato sulla targhetta di classificazione) dell'elettrodomestico per il quale necessiti di assistenza.

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

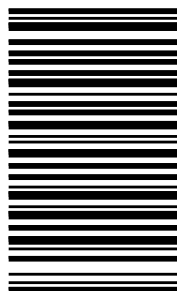
Vi serve altro aiuto?

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

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest- netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 – 18:30 zat: 9:00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 and +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vred- nost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867368214-D-252023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2048805-7