

FRILLESBO



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH

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



DEUTSCH

Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste der offiziellen IKEA After-Sales-Dienstleister mit den jeweiligen nationalen Telefonnummern.



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.

ENGLISH	4
DEUTSCH	27
FRANÇAIS	52
ITALIANO	77

Contents

Safety information	4	Additional functions	17
Safety instructions	6	Hints and tips	18
Installation	8	Care and cleaning	19
Product description	9	Troubleshooting	21
Control panel	9	Technical data	22
Before first use	10	Energy efficiency	22
Daily use	11	Environmental concerns	24
Clock functions	15	IKEA guarantee	24
Using the accessories	16		

Subject to change without notice.

 **Safety information**

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damage. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.


General safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person can install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Before any maintenance, cut the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.


- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

Safety instructions


Installation

-  **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.
- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.


Electrical connection

-  **Warning!** Risk of fire and electric shock.
- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use

 **Warning!** Risk of injury, burns and electric shock or explosion.


- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.

- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

Care and Cleaning

 **Warning!** Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.
- Replace door glass panels immediately when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.

Internal lighting

 **Warning!** Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to


withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

Service


- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

Disposal


 **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door to prevent children and pets from getting trapped inside the appliance.
- **Packaging material:**
The packaging material is recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.


Installation


 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Assembly

 Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

 **Warning!** Only a qualified person must do the electrical installation.

 The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

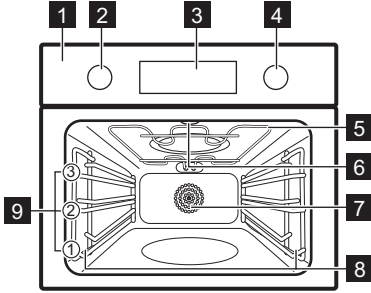
This oven is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

Product description

General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions

- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions

Accessories

- **Wire shelf** x 1
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1
For cakes and biscuits.

Control panel

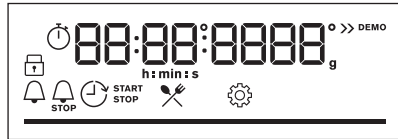
Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out.
 2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
 3. Turn the control knob to adjust settings.
- To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position **0**.

Display indicators


Display with key functions:



Control panel overview

	Press to set timer functions.
	Press and hold to set the function: Fast Heat Up.
	Press to turn the appliance lamp on and off.
	Press and hold to set the function: Lock.
OK	Press to confirm your selection.

	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Settings
	Fast Heat Up is activated.
	Minute minder is activated.
	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.

	<p>Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.</p>
---	---

Before first use

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.




Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00" or "12:00" (depending on the model).

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press **OK**.

Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

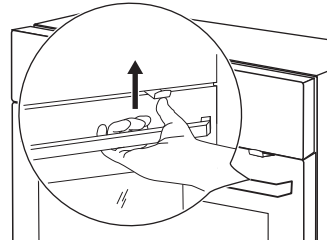
1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

Mechanical child lock

The oven has the mechanical child lock installed. It is the door lock on the right side of the oven, below the control panel.

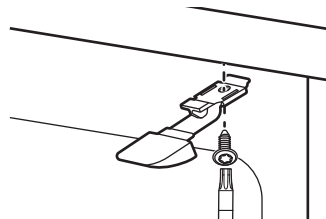
To open the oven door with the child lock:

1. Push and hold up the child lock.
2. Pull the door handle to open the door.
Close the oven door without pushing the child lock.




To remove the child lock:









1. Open the door and remove the child lock with the torx key supplied with the oven.
2. Fix the screw back after removing the child lock.





Daily use

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Heating functions

	True Fan Cooking To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.
	Conventional Cooking To bake and roast food on one shelf position.
	Frozen Foods To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
	Pizza Function To bake pizza and other dishes that require more heat from below.
	Bottom Heat To make browning and crispy bottom. Use the lowest shelf position.
	Defrost To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
	Moist Fan Baking This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to Daily use, Notes on: Moist Fan Baking.
	Grill To grill thin pieces of food and to toast bread.

	Turbo Grilling To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.
---	--

 The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some oven functions.

Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.


The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to Hints and tips, Moist Fan Baking.


Setting: Heating functions



1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to set the temperature.

 **Fast Heat Up** - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

Entering: Menu 

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.



1. Turn the knob for the heating functions to .

The display shows  .

- Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press **OK**.




Setting: Assisted Cooking 

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.






- Turn the knob for the heating functions to .
- Turn the control knob to select . Press **OK**.
- Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press **OK**.
- Turn the control knob to adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.

- Place the food inside the appliance. Press **OK**.
- When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Submenu: Assisted Cooking











Legend	
	Weight adjustment available.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to Product description.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.



	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P1	Roast beef, rare	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm thick pieces	 2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P2	Roast beef, medium		
P3	Roast beef, well-done		
P4	Steak, medium	150 - 300 g per piece; 3 cm thick slices	 2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1500 - 2000 g	  1; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P6	Roast beef, rare (slow cooking)	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm thick pieces	 2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P7	Roast beef, medium (slow cooking)		
P8	Roast beef, well-done (slow cooking)		

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P9	Fillet, rare	800 - 1000 g; 5 - 6 cm thick pieces	☐ 2 ; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P10	Fillet, medium		
P11	Fillet, well-done		
P12	Veal roast (e.g. shoulder)	800 - 1500 g; 5 - 6 cm thick pieces	☐☐ 1 ; ceramic or glass casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P13	Pork roast (e.g. neck or shoulder)	1500 - 2000 g	☐ 1 ; ceramic or glass casserole dish on wire shelf
P14	Pulled pork	1500 - 2000 g	☐ 2 ; ceramic or glass casserole dish on wire shelf
P15	Pork loin, fresh	1000 - 1500 g; 6 - 7 cm thick pieces	☐ 1 ; ceramic or glass casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P16	Spare ribs	2000 - 3000 g; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	☐ 2 ; baking tray
P17	Lamb leg with bones	500 - 1000 g; 7 - 9 cm thick pieces	☐ 1 ; ceramic or glass casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P18	Chicken, whole	1000 - 1500 g	☐ 1 ; wire shelf with plate placed directly in centre of cavity bottom
P19	Chicken, half	500 - 800 g	☐☐ 2 ; baking tray
P20	Chicken breast	180 - 250 g per piece	☐ 2 ; casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P21	Chicken legs, fresh	250 - 350 g	☐ 2 ; baking tray
P22	Duck, whole	1500 - 2500 g	☐☐ 1 ; baking tray Turn the duck after half of the cooking time.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P23	Goose breast	350 - 500 g	☐ 2; ceramic or glass casserole dish on wire shelf
P24	Meat loaf	1000 - 1500 g	☐ 1; loaf pan on wire shelf
P25	Fish, whole, grilled	500 - 1000 g per fish	☐ 2; baking tray
P26	Fish fillet	150 - 300 g	☐ 3; ceramic or glass casserole dish on wire shelf
P27	Cheesecake	1500 - 2000 g	☐ 1; springform tin on wire shelf
P28	Apple cake, covered	1000 - 1500 g	☐ 2; pie pan on wire shelf
P29	Apple tart	1000 - 1500 g	☐ 2; tart pan on wire shelf
P30	Apple pie	1000 - 1200 g	☐ 2; pie pan on wire shelf
P31	Brownies	1000 g of dough	☐ 2; casserole dish on wire shelf
P32	Muffins	10 to 20 pieces	☐ 2; baking tray
P33	Loaf cake	1000 g of dough	☐ 1; loaf pan on wire shelf
P34	Baked potatoes	1000 g of fresh potatoes	☐ 2; baking tray
P35	Wedges	750 - 1000 g of raw potatoes	☐ 2; baking tray lined with baking paper
P36	Grilled mixed vegetables	1000 - 1500 g	☐ 2; baking tray
P37	Croquettes (frozen)	500 - 750 g	☐ 2; baking tray lined with baking paper
P38	French fries (frozen)	750 g	☐ 2; baking tray lined with baking paper
P39	Lasagna with dry pasta sheets	1000 - 2000 g	☐ 1; casserole dish on wire shelf
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1000 - 1500 g	☐ 1; casserole dish on wire shelf

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P41	Pizza fresh, thin crust	-	  1; baking tray
P42	Pizza fresh, thick crust	-	  1; baking tray
P43	Quiche lorraine	4.5 cm thick	  1; springform tin on wire shelf
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	600 - 800 g of fresh dough	  2; baking tray
P45	Whole grain / Rye / Dark bread	1000 g of fresh dough	  1; baking tray

Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select the setting. Press OK.
4. Turn the control knob to adjust the value. Press OK.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.


Submenu: Settings


	Setting	Value
01	Time of day	Change
02	Display brightness	1 - 5



	Setting	Value
03	Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04	Buzzer volume	1 - 4
05	Uptimer	On / Off
06	Light	On / Off
07	Fast Heat Up	On / Off
08	Demo mode	-
09	Software version	Check
10	Reset all settings	Yes / No

Clock functions



Timer functions description

 Minute minder	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.
---	---



 Cooking time	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
--	---

 Time Delayed Start	To postpone the start and / or end of cooking.
 Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.

Setting: Minute minder 




1. Press .
- The display shows: 0:00 and .
2. Turn the control knob to set the Minute minder.
3. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.

Setting: Cooking time 



1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows: 0:00 and .
3. Turn the control knob to set the Cooking time.
4. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.
5. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

Setting: Time Delayed Start 



1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.

2. Press  until the display shows:  and **START**.
 3. Turn the control knob to set the start time.
 4. Press **OK**.
- The display shows: --:--  **STOP**.
5. Turn the control knob to set the end time.
 6. Press **OK**.
- The timer starts counting down at a set start time.
7. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.


Setting: Uptimer 

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Press **OK**.
4. Turn the control knob to turn the Uptimer on and off.
5. Press **OK**.

Setting: Time of day

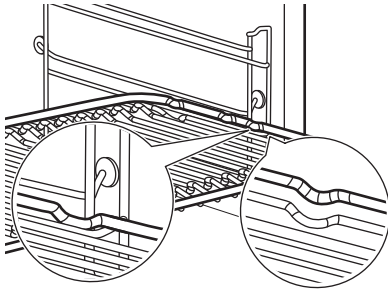
1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press **OK**.

Using the accessories

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

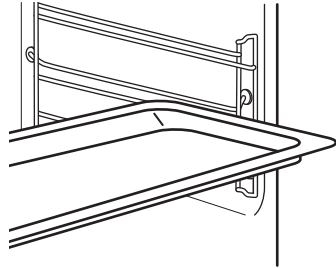
Inserting accessories

Wire shelf



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.

Baking tray



Push the tray between the guide bars of the shelf support. Place the baking tray with the slope towards the back of the oven interior.


Additional functions


Lock 


This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

 - press and hold to turn on the function.



A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.

 - press and hold to turn off the function.

Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

Table with automatic switch off times for given oven temperature range.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delayed Start.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

Hints and tips

Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.





Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

	Food type
---	-----------





	Heating function
°C	Temperature
	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)

Moist Fan Baking - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28 cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26 cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8 cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28 cm

Moist Fan Baking






			°C	
Pasta gratin	Wire shelf	1	200	45 - 60
Potato gratin	Wire shelf	1	180	80 - 100
Moussaka	Wire shelf	1	180	75 - 90
Lasagne	Wire shelf	1	180	70 - 90
Cannelloni	Wire shelf	1	200	65 - 80
Bread pudding	Wire shelf	1	190	60 - 80
Rice pudding	Wire shelf	1	180	80 - 100
Apple Cake	Wire shelf	1	160	100 - 120
White bread	Baking tray ¹⁾	1	200	80 - 100

1) Place the baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

Information for test institutes

Baking on one level

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	Conventional Cooking	Baking tray ²⁾³⁾	2	150	21 - 31
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray ²⁾³⁾	2	150	23 - 33
Fatless sponge cake ¹⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	27 - 37
Fatless sponge cake ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	1	170	27 - 37
Toast ^{1) 4)}	Grill	Wire shelf	2	230	6:30 - 7:30






1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

2) Place the baking tray with the slope towards the door.

3) Baking tray must touch the back of the oven interior.

4) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Additional recipes

				°C	
Meringues ¹⁾	Conventional Cooking	Baking tray ²⁾³⁾	2	100	60 - 200
Meringues ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray ²⁾³⁾	2	100	60 - 180
Chicken ⁴⁾	Turbo Grilling	Wire shelf ⁵⁾	1	200	65 - 75

1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.


2) Place the baking tray with the slope towards the door.

3) Use baking paper.

4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.

5) Place a plate underneath the wire shelf on the bottom of the cavity.

Care and cleaning

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Notes on cleaning

Cleaning agents

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

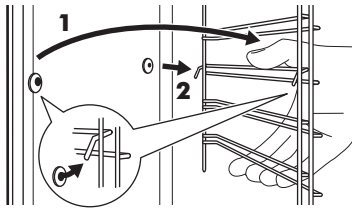
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.





4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

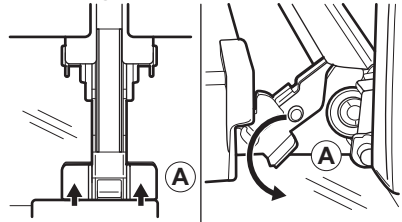
Removing and installing door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

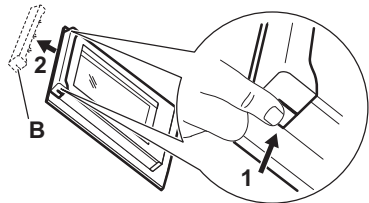
 **Warning!** The door is heavy.

 **Caution!** Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

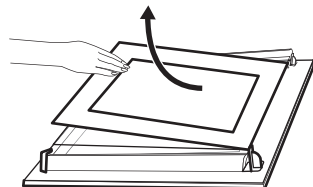
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



4. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
5. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
6. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
7. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



8. Pull the door trim to the front to remove it.
9. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.




10. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.


After cleaning, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

Make sure that the glass panels are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

Replacing the lamp


 **Warning!** Risk of electric shock.

 **Warning!** Risk of injury when removing the glass cover.

 **Warning!** Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.


1. Turn off the appliance. Wait until the appliance is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Use a Torx 20 screwdriver to remove the glass cover.
4. Remove and clean the metal frame and the seal.
5. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
6. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.

Troubleshooting

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Check if...
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is activated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.

 If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):	
---------------	--

Product number (PNC):	
Serial number (S.N.):	

Technical data

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 212 mm 411.5 mm
Area of baking tray	1252 cm ²	
Top heating element	1900 W	
Bottom heating element	600 W	
Grill	1900 W	
Ring	1750 W	
Total rating	2600 W	
Voltage	220 - 240 V	
Frequency	50 Hz	
Number of functions	9	

Energy efficiency

Product information sheet and product information according to EU energy labelling and ecodesign regulations

Supplier's name	IKEA
Model identification	FRILLESBO 506.140.73
Energy efficiency index	80.8
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.59 kWh/cycle

Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	43 l
Type of oven	Built-in oven
Mass	33.6 kg

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to

minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off


Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.


Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

Environmental concerns

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.



For Switzerland:

Where should you take your old equipment?

Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms.

The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

IKEA guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for 5 years from the original date of purchase of your appliance at IKEA. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

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

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.

- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

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

How country law applies?

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not

limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity

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

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

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

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


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


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

How to reach us if you need our service?



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

 In order to provide you with a quicker service, we recommend that you use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Before calling us, assure that you have to hand the IKEA article number (8 digit code) and the Serial Number (8 digit code that can be found on the rating plate) for the appliance of which you need our assistance.

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

Do you need extra help?

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	27	Zusatzfunktionen	41
Sicherheitshinweise	29	Hinweise und Tipps	42
Montage	32	Reinigung und Pflege	44
Gerätebeschreibung	32	Fehlerbehebung	46
Bedienfeld	33	Technische Daten	47
Vor der ersten Inbetriebnahme	33	Energieeffizienz	47
Täglicher Gebrauch	34	Umweltbelange	49
Uhrfunktionen	40	IKEA Garantie	49
Verwendung des Zubehörs	41		

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine fehlerhafte Montage oder Verwendung Verletzungen oder Schäden verursacht. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung griffbereit auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels kann nur von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschränk gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glasür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

Sicherheitshinweise

Montage



WARNUNG! Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.

- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden

muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

Gebrauch



WARNUNG! Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.

- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann Warmluft austreten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.




WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - stellen Sie feuerfeste Formen oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.


- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätertür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

Reinigung und Pflege

 **WARNUNG!** Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.

Innenbeleuchtung


 **WARNUNG!** Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

Entsorgung

 **WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen darüber, wie Sie das Gerät ordnungsgemäß entsorgen können, erhalten Sie von Ihrer Gemeindebehörde.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie die Tür, um zu verhindern, dass Kinder und Haustiere im Gerät eingeschlossen werden.
- **Verpackungsmaterial:** Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS etc. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern Ihrer kommunalen Müllentsorgung.

Montage

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Montage

i Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Elektroinstallation

⚠ **WARNUNG!** Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

i Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Der Backofen wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch:

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

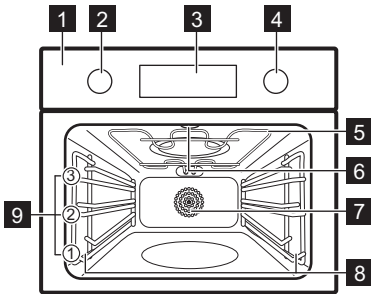
Für den Kabelabschnitt sehen Sie die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1380	3 x 0.75
maximal 2300	3 x 1
maximal 3680	3 x 1.5

Das Erdungskabel (grün/gelbes Kabel) muss 2 cm länger sein als das braune Phasen- und das blaue Neutrkabel.

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen

- 3** Display
- 4** Einstellknopf
- 5** Heizelement
- 6** Lampe
- 7** Ventilator
- 8** Einschubschienen, herausnehmbar
- 9** Einschubebenen

Zubehör

- **Kombirost** x 1
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech** x 1
Für Kuchen und Plätzchen.

Bedienfeld





Ein- und Ausschalten des Geräts

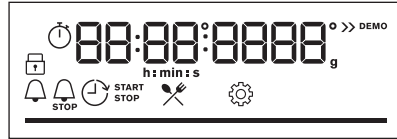
Einschalten des Geräts:










1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe treten heraus.
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

Ausschalten des Geräts: Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position **0**.

Überblick – Bedienfeld

	Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.
	Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Schnellaufheizung.
	Drücken Sie, um die Geräte-lampe ein- und auszuschalten.
	Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Verriegelung.
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.




	Das Gerät ist verriegelt.
	Untermenü: Koch-Assistent.
	Untermenü: Einstellungen
	Schnellaufheizung ist eingeschaltet.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
	Garzeit ist eingeschaltet.
	Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.
	Fortschrittsbalken – Zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist.

Display-Anzeigen

Display mit Tastenfunktionen:

Vor der ersten Inbetriebnahme

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einstellen der Uhrzeit




Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display folgendes anzeigt: "00:00" oder "12:00" (je nach Modell).

1. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
2. Drücken Sie **OK**.

Erstaufheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit

Lebensmitteln aufheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Aufheizens.

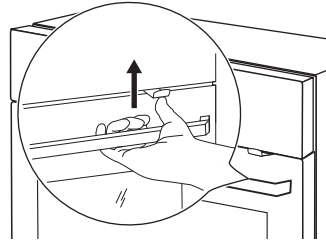
1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Siehe Täglicher Gebrauch. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

Mechanische Kindersicherung

Der Backofen ist mit einer mechanischen Kindersicherung ausgestattet. Es handelt sich um das Türschloss auf der rechten Seite des Backofens, unterhalb des Bedienfelds.

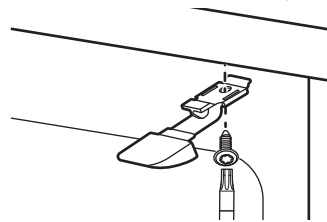
Öffnen der Tür mit Kindersicherung:

1. Halten Sie die Kindersicherung gedrückt.
2. Ziehen Sie am Türgriff, um die Tür zu öffnen. Schließen Sie die Backofentür, ohne die Kindersicherung zu drücken..




So entfernen Sie die Kindersicherung:


1. Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie die Kindersicherung mit dem im Lieferumfang des Backofens enthaltenen Torx-Schlüssel.
2. Befestigen Sie die Schraube nach dem Entfernen der Kindersicherung wieder.












Täglicher Gebrauch

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Ofenfunktionen

	<p>Heißluft</p> <p>Zum Rösten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Lüfter die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.</p>
---	---

	Ober- / Unterhitze Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
	Tiefkühlgerichte Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
	Pizzastufe Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen.
	Unterhitze Zum Bräunen und für einen knusprigen Boden. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.
	Auftauen Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
	Feuchte Umluft Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen finden Sie unter Täglicher Gebrauch, Hinweise zu: Feuchte Umluft.
	Grill Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Grätins und zum Bräunen.

 Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80 °C automatisch ausgeschaltet.

Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.


Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Für Kochanweisungen siehe Hinweise und Tipps, Feuchte Umluft.




Einstellung: Ofenfunktionen

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

 Schnellaufheizung - Halten Sie diese gedrückt, um die Aufheizzeit zu verkürzen. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar. Der Lüfter kann sich automatisch einschalten.



Eingabe: Menü 

Öffnen Sie das Menü, um auf Gerichte mit dem Koch-Assistenten und auf Einstellungen zuzugreifen.

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
- Auf dem Display wird   angezeigt.
2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das Symbol, um in das Untermenü zu gelangen. Drücken Sie **OK**.




Einstellung: Koch-Assistent 

Koch-Assistent Das Untermenü besteht aus Programmen, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Die Programme beginnen mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit und die Temperatur während des Garens einstellen.





1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen, und drücken Sie dann OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Gewicht einzustellen. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie OK.

5. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie OK.
6. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

Untermenü: Koch-Assistent

















Legende	
	Gewichtsanpassung verfügbar.
	Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.

Das Display zeigt **P** und eine **Nummer** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.



	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P1	Roastbeef, blutig	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm dicke Stücke	 2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P2	Roastbeef, rosa		
P3	Roastbeef, durch		
P4	Steak, rosa	150 - 300 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	 2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P5	Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1500 - 2000 g	  1; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P6	Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm dicke Stücke	☐ 2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P7	Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)		
P8	Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen)		
P9	Filet, blutig	800 - 1000 g; 5 - 6 cm dicke Stücke	☐ 2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P10	Filet, rosa		
P11	Filet, durch		
P12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	800 - 1500 g; 5 - 6 cm dicke Stücke	☐☐ 1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
P13	Schweinebraten (z. B. Hals oder Schulter)	1500 - 2000 g	☐ 1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost
P14	Pulled Pork	1500 - 2000 g	☐ 2; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost
P15	Schweinelende, frisch	1000 - 1500 g; 6 - 7 cm dicke Stücke	☐ 1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P16	Spareribs	2000 - 3000 g; verwenden Sie rohe, 2 - 3 cm dünne Spare Ribs	☐ 2; Backblech
P17	Lammkeule mit Knochen	500 - 1000 g; 7 - 9 cm dicke Stücke	☐ 1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P18	Hähnchen, ganz	1000 - 1500 g	1; Kombirost mit Teller direkt in der Mitte des Backraumbodens
P19	Hähnchen, halbiert	500 - 800 g	2; Backblech
P20	Hähnchenbrust	180 - 250 g pro Stück	2; Auflaufform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P21	Hähnchenschenkel, frisch	250 - 350 g	2; Backblech
P22	Ente, ganz	1500 - 2500 g	1; Backblech Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P23	Gänsebrust	350 - 500 g	2; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost
P24	Hackbraten	1000 - 1500 g	1; Kastenform auf Kombirost
P25	Fisch, ganz, gegrillt	500 - 1000 g pro Fisch	2; Backblech
P26	Fischfilet	150 - 300 g	3; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost
P27	Käsekuchen	1500 - 2000 g	1; Springform auf Kombirost
P28	Apfelkuchen, gedeckt	1000 - 1500 g	2; Tortenform auf Kombirost
P29	Apfel-Tarte	1000 - 1500 g	2; Tortenform auf Kombirost
P30	Apfelkuchen	1000 - 1200 g	2; Tortenform auf Kombirost
P31	Brownies	1000 g Teig	2; Auflaufform auf Kombirost
P32	Muffins	10 bis 20 Stück	2; Backblech
P33	Laibkuchen	1000 g Teig	1; Kastenform auf Kombirost
P34	Ofenkartoffeln	1000 g frische Kartoffeln	2; Backblech

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P35	Kartoffelspalten	750 - 1000 g rohe Kartoffeln	 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
P36	Gemischtes gegrilltes Gemüse	1000 - 1500 g	 2; mit Backpapier ausgelegtes
P37	Kroketten , gefroren	500 - 750 g	 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
P38	Pommes frites , gefroren	750 g	 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
P39	Lasagne mit trockenen Nudelblättern	1000 - 2000 g	 1; Auflaufform auf Kombirost
P40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1000 - 1500 g	 1; Auflaufform auf Kombirost
P41	Pizza frisch, dünne Kruste	-	  1; mit Backpapier ausgelegtes
P42	Pizza frisch, dicke Kruste	-	  1; mit Backpapier ausgelegtes
P43	Quiche Lorraine	4.5 cm dick	  1; Back-Springform auf Kombirost
P44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	600 - 800 g frischer Teig	  2; mit Backpapier ausgelegtes
P45	Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot	1000 g frischer Teig	  1; mit Backpapier ausgelegtes

Ändern: Einstellungen 

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie **OK**.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Untermenü: Einstellungen




	Einstellung	Wert
01	Uhrzeit	Ändern
02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus
04	Lautstärke	1 - 4
05	Uptimer	Ein / Aus

	Einstellung	Wert
06	Beleuchtung	Ein / Aus
07	Schnellaufheizung	Ein / Aus
08	Demo-Modus	-



	Einstellung	Wert
09	Softwareversion	Prüfen
10	Gerät auf Werkeinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

Uhrfunktionen



Beschreibung der Timerfunktionen

 Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.
 Garzeit	Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.
 Zeit Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
 Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.




Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .
Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**. Der Timer startet umgehend.



Einstellung: Garzeit

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: 0:00 und .
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**. Der Timer startet umgehend.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.



Einstellung: Zeit Zeitvorwahl

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt:  und **START**.
3. Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**.
Im Display wird Folgendes angezeigt: --:-- 
STOP.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.
6. Drücken Sie **OK**.
Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.
7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.


Einstellung: Uptimer 

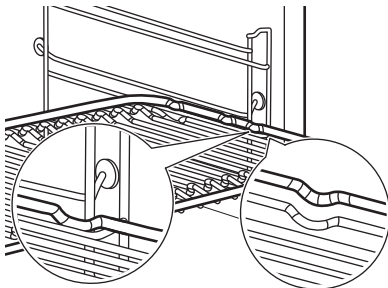
1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uptimer auszuwählen. Siehe Täglicher Gebrauch, Menü: Einstellungen.
3. Drücken Sie **OK**.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Uptimer ein- und auszuschalten.
5. Drücken Sie **OK**.

Einstellung: Uhrzeit

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uhrzeit auszuwählen. Siehe Täglicher Gebrauch, Menü: Einstellungen.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**.

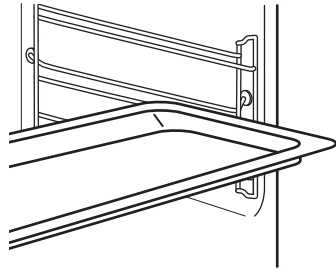
Verwendung des Zubehörs

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs**Kombirost**

Schieben Sie den Rost mit den Füßen nach unten zwischen die Führungsstäbe der

Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass der Rost die Rückseite des Garraums berührt.

Backblech

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Platzieren Sie das Backblech mit Gefälle zur Rückseite des Backofeninnenraums.


Zusatzfunktionen**Sperrn** 

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.


Wenn sie aktiviert wird, während das Gerät in Betrieb ist, verriegelt sie das Bedienfeld und sorgt dafür, dass die aktuellen

Kocheinstellungen ohne Unterbrechung weiterlaufen.

Wird sie bei ausgeschaltetem Gerät aktiviert, bleibt das Bedienfeld verriegelt, so dass das Gerät nicht versehentlich eingeschaltet werden kann.

 - gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.



Ein Signal ertönt.  - blinkt 3 x, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.



 - gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

Tabelle mit automatischen Abschaltzeiten für den angegebenen Temperaturbereich des Backofens.

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (Std)
200 - 245	5.5
250 - max.	3

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Uhrfunktionen.

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Beleuchtung, Zeit Zeitvorwahl.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

Hinweise und Tipps

Garempfehlungen

Koch- und Backprozesse sind nur auf einer Stufe geeignet.

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.






Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
°C	Temperatur
	Zubehör
	Einschubebene
	Garzeit (Min)





Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Backformen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28 cm

- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26 cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8 cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28 cm

Feuchte Umluft






			°C	
Nudelgratin	Kombirost	1	200	45-60
Kartoffelgratin	Kombirost	1	180	80-100
Moussaka	Kombirost	1	180	75 -90
Lasagne, frisch	Kombirost	1	180	70-90
Cannelloni	Kombirost	1	200	65 - 80
Brotpudding	Kombirost	1	190	60-80
Milchreis	Kombirost	1	180	80-100
Apfelkuchen	Kombirost	1	160	100 - 120
Weißbrot	Backblech ¹⁾	1	200	80-100

1) Platzieren Sie das Backblech mit Gefälle zur Rückseite des Backofeninnenraums.

Informationen für Prüfinstitute

Backen auf einer Einschubebene

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Törtchen, 20 pro Backblech ¹⁾	Ober- / Unterhitze	Backblech ²⁾³⁾	2	150	21 - 31
Törtchen, 20 pro Backblech ¹⁾	Heißluft	Backblech ²⁾³⁾	2	150	23 - 33
Biskuit, fettfrei ¹⁾	Ober- / Unterhitze	Kombirost	1	170	27 - 37
Biskuit, fettfrei ¹⁾	Heißluft	Kombirost	1	170	27 - 37
Toast ^{1) 4)}	Grill	Kombirost	2	230	6:30 - 7:30






1) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion nicht: Schnell-aufheizung.

2) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.

3) Das Backblech muss die Rückseite des Backofeninnenraums berühren.

4) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Zusätzliche Rezepte

				°C	
Baiser ¹⁾	Ober- / Unterhitze	Backblech ²⁾³⁾	2	100	60 - 200
Baiser ¹⁾	Heißluft	Backblech ²⁾³⁾	2	100	60 - 180
Hähnchen ⁴⁾	Heißluftgrillen	Kombirost ⁵⁾	1	200	65 - 75

1) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion nicht: Schnell- aufheizung.


2) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.

3) Backpapier verwenden.

4) Hähnchen mit der Brustseite nach unten legen. Wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

5) Platzieren Sie einen Teller unter dem Kombirost auf dem Boden des Hohlraums.

Reinigung und Pflege

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

Zubehör

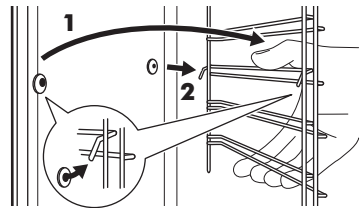
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



4. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge. Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

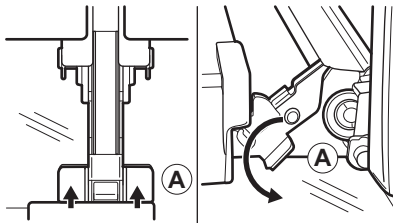
Aus- und Einbauen der Tür

Sie können die Tür und die inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

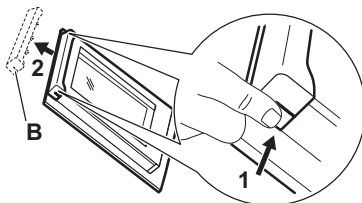
⚠️ WARNUNG! Die Tür ist schwer.

⚠️ Vorsicht! Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

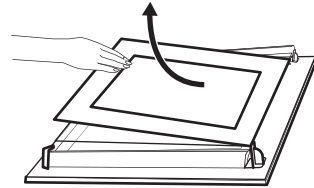
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



4. Schließen Sie die Backofentür in der ersten Öffnungsstellung (ungefährer Winkel: 70°).
5. Halten Sie die Tür auf jeder Seite mit einer Hand fest und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
6. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Oberfläche.
7. Halten Sie die Türverkleidung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten fest und drücken Sie sie nach innen, um die Clipdichtung zu lösen.



8. Ziehen Sie die Türverkleidung nach vorn, um sie abzunehmen.
9. Fassen Sie die Türscheiben einzeln an der Oberkante an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung heraus.



10. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht in der Spülmaschine.

Führe nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.

Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

Austauschen der Lampe

⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr.

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr beim Entfernen der Glasabdeckung.

⚠️ WARNUNG! Verbrennungsgefahr, die Glasabdeckung kann heiß sein. Beim Berühren der Lampe Schutzhandschuhe verwenden.

1. Schalten Sie das Gerät aus. Warte, bis das Gerät kalt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
4. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.

5. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

6. Montiere den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.

Fehlerbehebung

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was zu tun ist, wenn ...

Problem	Prüfen...
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Sperren ist deaktiviert.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft – ist aktiviert.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.
Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

i Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Er ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):	
Produktnummer (PNC):	
Seriennummer (S.N.):	

Technische Daten

Technische Daten

Abmessungen (intern)	Breite Höhe Tiefe	480 mm 212 mm 411.5 mm
Backblechgröße	1252 cm ²	
Oberes Heizelement	1900 W	
Unteres Heizelement	600 W	
Grill	1900 W	
Ring	1750 W	
Gesamtbewertung	2600 W	
Spannung	220 - 240 V	
Frequenz	50 Hz	
Anzahl der Funktionen	9	

Energieeffizienz

Produktinformationsblatt und die Produktinformationen für Dunstabzugshaube gemäß EU-Energiekennzeichnungs- und Ökodesignverordnungen

Name des Lieferanten	IKEA
Modellbezeichnung	FRILLESBO 506.140.73
Energieeffizienzindex	80,8
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	0,99 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0,59 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	43 l

Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	33.6 kg

Produktinformationen für Leistungsaufnahme und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des

Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme oder Temperatur an.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung


Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.


Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

Umweltbelange

Recyclen Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in entsprechenden Recyclingbehältern. Recyclen Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte,

die mit dem Symbol  gekennzeichnet sind, nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

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

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

IKEA Garantie

Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?

Diese Garantie ist 5 Jahre ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA gültig. Als Kaufnachweis müssen der Originalkassenbon oder die Originalrechnung vorgelegt werden. Arbeiten, die im Rahmen der Garantie ausgeführt werden, verlängern nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Wer übernimmt den Kundendienst?

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

Was deckt die Garantie ab?

Die Garantie deckt Material- und Produktionfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik "Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?" beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler

direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

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

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche

Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.

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

Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.

- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät. Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

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

Gültigkeitsbereich

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

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

Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:

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

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:
 - der gesamten IKEA Kücheninstallation;
 - Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.
3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

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

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?



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

i Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, vergewissern Sie sich, dass Sie die IKEA-Artikelnummer (8-stelliger Code) und die Seriennummer (8-stelliger Code, der auf dem Typenschild zu finden ist) für das Gerät, für das Sie unsere Hilfe benötigen, abgeben müssen.

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

Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?

Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

Table des matières

Informations de sécurité	52	Fonctions supplémentaires	66
Consignes de sécurité	54	Conseils	67
Installation	56	Entretien et nettoyage	69
Description du produit	57	Dépannage	71
Bandeau de commande	57	Données techniques	72
Avant la première utilisation	58	Efficacité énergétique	72
Utilisation quotidienne	59	Considérations environnementales	74
Fonctions de l'horloge	65	GARANTIE IKEA	74
Utilisation des accessoires	66		

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 n'utilisent pas .
- 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 ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux 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 encastrée.
- 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.
- 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.

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.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

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.

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. L'air chaud peut être évacué.
- 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.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- 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 sur 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.
 - N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
 - 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.

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.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.

- Soyez prudent lorsque vous retirez 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.

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.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez la porte pour éviter que les enfants et les animaux domestiques ne soient piégés à l'intérieur de l'appareil.
- **Matériau d'emballage :** L'emballage est recyclable. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez le matériau d'emballage dans les conteneurs prévus à cet effet dans votre centre local de gestion des déchets.

Installation



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

Montage



Consultez la notice de montage lors de l'installation.

Ce four n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

Installation électrique



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

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 :

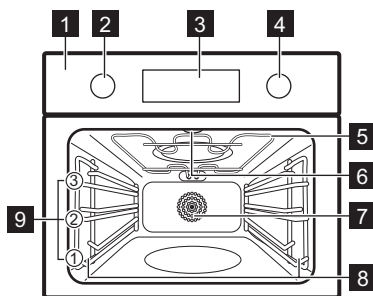
Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
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 du produit

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson

- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Support de grille, amovible
- 9 Niveaux de la grille

Accessoires

- **Grille métallique** x 1
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson** x 1
Pour les gâteaux et biscuits.

Bandeau de commande

Allumer et éteindre l'appareil


Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les manettes sortent vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt 0.

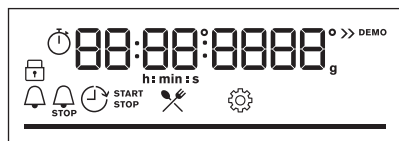
Vue d'ensemble du bandeau de commande

	Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.
	Maintenez la touche appuyée pour régler la fonction : Préchauffage rapide.
	Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.









	Maintenez la touche appuyée pour régler la fonction : Touches Verrouil.
OK	Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

Voyants de l'affichage

Affichage avec les principales fonctions :



	L'appareil est verrouillé.
---	----------------------------

	Sous-menu : Cuisson assistée.
	Sous-menu : Configurations
	Préchauffage rapide est activée.
	Minuteur est activée.
	Heure de cuisson est activée.
	Démarrage retardé est activée.
	Compteur est activée.
	Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

Avant la première utilisation

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

Réglage de l'heure




Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : "00:00" ou "12:00" (selon le modèle).

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche OK.

Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.

2. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Reportez-vous à Utilisation quotidienne. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

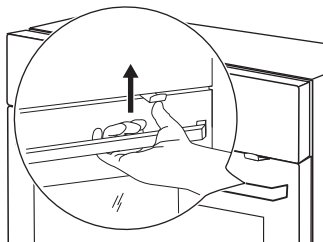
Sécurité enfants mécanique

La sécurité enfants mécanique est installée sur le four. C'est le verrouillage de la porte

juste en dessous du bandeau de commande sur le côté droit du four.

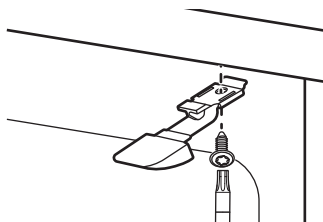
Pour ouvrir la porte du four avec la sécurité enfants :

1. Appuyez sur la sécurité enfants et maintenez-la enfoncée.
2. Tirez sur la poignée de la porte pour ouvrir la porte. Fermez la porte du four sans appuyer sur la sécurité enfants.



Pour désactiver la sécurité enfants :

1. Ouvrez la porte et désactivez la sécurité enfants à l'aide de la clé Torx fournie avec le four.
2. Remettez la vis en place après avoir désactivé la sécurité enfants.






Utilisation quotidienne


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

Modes de cuisson

	Chaleur tournante Pour rôtir la viande et cuire les gâteaux. Réglez une température inférieure à celle du Chauffage Haut/Bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.
	Chauffage Haut/Bas Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Plats Surgelés Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.

	Fonction Pizza Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.
	Cuisson de sole Pour faire dorer et obtenir un dessous croustillant. Utilisez le premier niveau le plus bas.
	Décongélation Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.

	<p>Chaleur Tournante Humide Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de la chaleur peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Notes sur : Chaleur Tournante Humide.</p>
	<p>Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.</p>
	<p>Turbo gril Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.</p>

-  Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

Remarques sur : Chaleur Tournante Humide


Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.


Pour les instructions de cuisson, reportez-vous à la section Conseils, Chaleur Tournante Humide.

Réglage : Modes de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.
 -  Préchauffage rapide - appuyez et maintenez enfoncé pour raccourcir le temps de chauffage. Disponible avec certains modes de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

Accès : Menu



Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur la touche **OK**.

L'affichage indique  .


Réglage : Cuisson assistée



Cuisson assistée Le sous-menu comprend des programmes conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur **OK**.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur la touche **OK**.
4. Tournez le bouton de commande pour régler le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur la touche **OK**.






5. Placez les aliments dans l'appareil.
Appuyez sur la touche OK.
6. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.













Sous-menu : Cuisson assistée


Légende	
	Réglage du poids disponible.

Légende	
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.


	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P1	Rôti de bœuf, saignant	1000 - 1500 g ; 4 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P2	Rôti de bœuf, moyen		
P3	Rôti de bœuf, bien cuit		
P4	Steak de bœuf, à point	150 - 300 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1500 - 2000 g	  1 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
P6	Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)	1000 - 1500 g ; 4 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P7	Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)		
P8	Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)		

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P9	Filet, saignant	800 - 1000 g ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson
P10	Filet, à point		Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P11	Filet, bien cuit		
P12	Rôti de veau (par ex. épaule)	800 - 1500 g ; 5 à 6 cm d'épaisseur	  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
P13	Rôti de porc (par ex. collet ou épaule)	1500 - 2000 g	 1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique
P14	Émincé de porc	1500 - 2000 g	 2 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique
P15	Filet de porc frais	1000 - 1500 g ; 6 à 7 cm d'épaisseur	 1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P16	Côtes levées	2000 - 3000 g ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson
P17	Gigot d'agneau avec os	500 - 1000 g ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
P18	Poulet entier	1000 - 1500 g	 1 ; grille métallique avec plaque placée directement au centre de la cavité du
P19	Poulet, moitié	500 - 800 g	  2 ; plateau de cuisson
P20	Escalope de poulet	180 - 250 g par pièce	 2 ; cocotte sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P21	Cuisses de poulet, fraîches	250 - 350 g	 2 ; plateau de cuisson
P22	Canard entier	1500 - 2500 g	  1 ; plateau de cuisson Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P23	Oie, escalope	350 - 500 g	 2 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique
P24	Rôti haché	1000 - 1500 g	 1 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
P25	Poisson, entier, grillé	500 - 1000 g par poisson	 2 ; plateau de cuisson
P26	Filet de poisson	150 - 300 g	  3 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique
P27	Gâteau au fromage	1500 - 2000 g	 1 ; moule à charnière sur grille métallique
P28	Tarte aux pommes couverte	1000 - 1500 g	  2 ; plat à tarte sur grille métallique
P29	Tarte aux pommes	1000 - 1500 g	 2 ; moule à tartelettes aux fruits sur grille métallique
P30	Tarte aux pommes	1000 - 1200 g	  2 ; plat à tarte sur grille métallique
P31	Brownies	1000 g de pâte	  2 ; cocotte sur grille métallique
P32	Muffins	10 à 20 pièces	  2 ; plateau de cuisson
P33	Quatre-quarts	1000 g de pâte	  1 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
P34	Pommes de terre au four	1000 g de pommes de terre fraîches	  2 ; plateau de cuisson
P35	Pommes quartiers	750 - 1000 g de pommes de terre crues	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P36	Mélange de légumes grillés	1000 - 1500 g	☐ 2 ; plateau de cuisson
P37	Croquettes (surgelées)	500 - 750 g	☐☐ 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P38	Frites (surgelées)	750 g	☐☐ 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P39	Lasagnes avec feuilles de pâtes sèches	1000 - 2000 g	☐☐ 1 ; cocotte sur grille métallique
P40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1000 - 1500 g	☐ 1 ; cocotte sur grille métallique
P41	Pizza fraîche, croûte fine	-	☐☐ 1 ; plateau de cuisson
P42	Pizza fraîche, croûte épaisse	-	☐☐ 1 ; plateau de cuisson
P43	Quiche lorraine	4.5 cm épaisse	☐☐ 1 ; moule à charnière sur grille métallique
P44	Baguette/Ciabatta/Pain blanc	600 - 800 g de pâte fraîche	☐☐ 2 ; plateau de cuisson
P45	Céréales complètes / Riz / Pain noir	1000 g de pâte fraîche	☐☐ 1 ; plateau de cuisson

Modification : Configurations

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour ☐.
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur la touche OK.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

Sous-menu : Configurations





	Réglage	Valeur
01	Heure actuelle	Modifier
02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé
04	Volume alarme	1 - 4
05	Compteur	Marche / Arrêt
06	Eclairage four	Marche / Arrêt

	Réglage	Valeur
07	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
08	Mode démo	-
09	Version du logiciel	Contrôle



	Réglage	Valeur
10	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

Fonctions de l'horloge

Description des fonctions du minuteur



 Minuteur	Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.
 Heure de cuisson	Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.
 Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
 Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.

Réglage : Minuteur




- Appuyez sur la touche .
L'affichage indique : 0:00 et .
- Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.

- Appuyez sur la touche OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Réglage : Heure de cuisson

- Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
- Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique : 0:00 et .
- Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
- Appuyez sur OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
- Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.



Réglage : Démarrage retardé

- Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
 - Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique :  et START .
 - Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
 - Appuyez sur la touche OK.
- L'affichage indique : --:--  STOP .
- Tournez la manette de commande pour régler l'heure de fin.
 - Appuyez sur la touche OK.

Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.



7. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

Réglage : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Compteur. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : Configurations.
3. Appuyez sur la touche **OK**.

4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver le compteur.
5. Appuyez sur la touche **OK**.

Réglage : Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Heure actuelle. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : Réglages de base.
3. Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

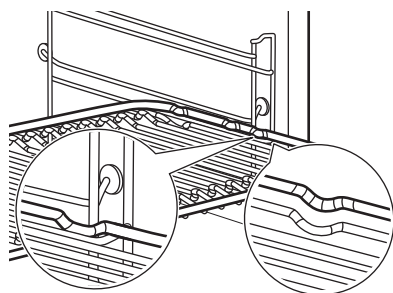
Utilisation des accessoires

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

les pieds sont orientés vers le bas. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.

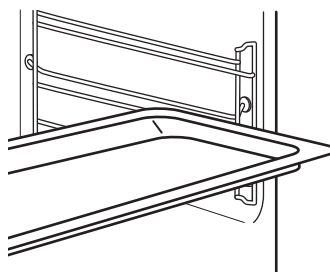
Insertion des accessoires

Grille métallique



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

Plateau de cuisson



Poussez la plaque entre les rails du support de grille. Placez la plaque de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.


Fonctions supplémentaires


Touches Verrouil


Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau de commande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

Lorsqu'il est activé alors que l'appareil est éteint, le bandeau de commande reste verrouillé, empêchant ainsi l'appareil d'être allumé involontairement.

 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.



Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.



 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

Tableau avec temps d'arrêt automatique pour la plage de température du four donnée.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous à Fonctions de l'horloge.

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Démarrage retardé.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Conseils

Recommandations de cuisson

Les processus de cuisson ne conviennent qu'à un seul niveau.

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.






Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types d'aliments spécifiques.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
°C	Température
	Accessoire
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)





Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28 cm

- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26 cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8 cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - sombre, non réfléchissant, diamètre 28 cm

Chaleur Tournante Humide






			°C	
Gratin de pâtes	Grille métallique	1	200	45 à 60
Gratin de pommes de terre	Grille métallique	1	180	80 à 100
Moussaka	Grille métallique	1	180	75 - 90
Lasagnes	Grille métallique	1	180	70 à 90
Cannelloni	Grille métallique	1	200	65 à 80
Pudding au pain	Grille métallique	1	190	60 à 80
Gâteau de riz	Grille métallique	1	180	80 à 100
Gâteau aux pommes	Grille métallique	1	160	100 à 120
Pain Blanc	Plateau de cuisson ¹⁾	1	200	80 à 100






1) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

Informations pour les laboratoires d'essais

Cuisson sur un seul niveau

Tests conformes aux normes : EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Petits gâteaux, 20 par plateau ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson ²⁾³⁾	2	150	21 - 31
Petits gâteaux, 20 par plateau ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson ²⁾³⁾	2	150	23 - 33
Génoise allégée ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	1	170	27 - 37
Génoise allégée ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	1	170	27 - 37

				°C	
Pain grillé ^{1) 4)}	Gril	Grille métallique	2	230	6:30 à 7:30






1) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage rapide.

2) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

3) Le plateau de cuisson doit toucher l'arrière de l'intérieur du four.

4) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

Recettes supplémentaires

				°C	
Meringues ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson ²⁾³⁾	2	100	60 - 200
Meringues ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson ²⁾³⁾	2	100	60 - 180
Poulet ⁴⁾	Turbo gril	Grille métallique ⁵⁾	1	200	65 - 75

1) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage rapide.

2) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

3) Utilisez un papier cuisson.

4) Placez le poulet avec le côté poitrine vers le bas. Retournez la viande à l'envers à la moitié du temps de cuisson.

5) Placez une plaque sous la grille métallique au fond de la cavité.

Entretien et nettoyage

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

Remarques concernant le nettoyage

Agents nettoyants

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essayez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

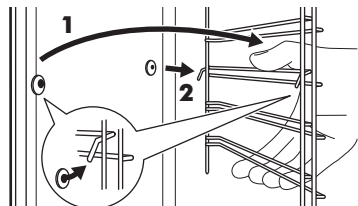
Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre 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.

Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



4. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

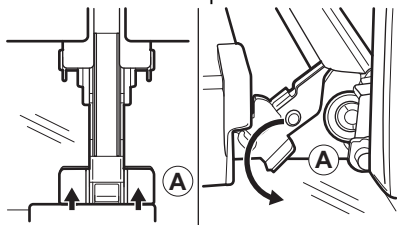
Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

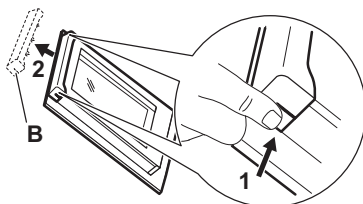
⚠ AVERTISSEMENT! La porte est lourde.

⚠ ATTENTION! Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

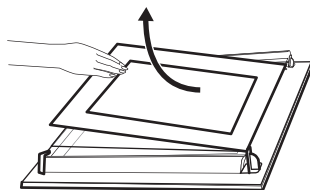
1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de blocage **A** des deux charnières de porte.



4. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
5. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
6. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
7. Tenez le cache de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



8. Retirez le cache de la porte en la tirant vers l'avant.
9. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.






10. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

Remplacement de l'ampoule

-  **AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution.
-  **AVERTISSEMENT!** Risque de blessure lors du retrait du couvercle en verre.
-  **AVERTISSEMENT!** Risque de brûlures, le couvercle en verre peut être chaud. Utilisez un gant de protection lorsque vous touchez l'ampoule.


1. Mettez à l'arrêt l'appareil. Attendez que l'appareil soit froid.
2. Débranchez l'appareil.
3. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le couvercle en verre.
4. Retirez et nettoyez le cadre métallique et le joint d'étanchéité.
5. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
6. Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.

Dépannage

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

Que faire si...

Problème	Vérifiez que...
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le Touches Verrouil est désactivé.
L'éclairage est éteint.	Chaleur Tournante Humide - est activé.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
L'affichage indique 00:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

-  Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :	
Référence produit (PNC) :	

Numéro de série (SN) :	
------------------------	--

Données techniques

Données techniques

Dimensions (internes)	Largeur Hauteur Profondeur	480 (mm) 212 (mm) 411.5 (mm)
Zone du plateau de cuisson	1252 cm ²	
Chauffage de voûte	1900 W	
Chauffage de sole	600 W	
Gril	1900 W	
Circuit	1750 W	
Puissance totale	2600 W	
Tension	220 - 240 V	
Fréquence	50 Hz	
Nombre de fonctions	9	

Efficacité énergétique

Fiche d'informations produits et informations produits conformément aux réglementations de l'UE relatives à l'étiquetage énergétique et à l'écoconception

Nom du fournisseur	IKEA
Identification du modèle	FRILLESBO 506.140.73
Indice d'efficacité énergétique	80.8
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.99 kWh/cycle

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.59 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	43 l
Type de four	Four encastrable
Masse	33.6 kg

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode faible puissance applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au

minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint


Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.


Chaleur Tournante 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 rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

Considérations environnementales

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne

jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.



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 :



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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.

i 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	77	Funzioni aggiuntive	91
Istruzioni di sicurezza	79	Consigli e suggerimenti	92
Installazione	81	Cura e pulizia	94
Descrizione del prodotto	82	Risoluzione dei problemi	96
Pannello dei comandi	82	Dati tecnici	97
Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta	83	Efficienza energetica	97
Uso quotidiano	84	Considerazioni sull'ambiente	99
Funzioni orologio	90	GARANZIA IKEA	99
Uso degli accessori	91		

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.
- Sorvegliare i bambini 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.
- 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.

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.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

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.

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'apparecchiatura 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.
 - Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
 - Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti 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 direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - 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.
 - Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
 - 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.

Cura e pulizia

- ⚠** **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.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire i pannelli in vetro dello sportello immediatamente quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'elettrodomestico. La porta è pesante.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura 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.

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.
- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.
- Rimuovere lo sportello per evitare che bambini e animali domestici rimangano intrappolati all'interno dell'apparecchiatura.
- **Materiale dell'imballaggio:** Il materiale dell'imballaggio è riciclabile. Le parti in plastica sono contrassegnate con abbreviazioni internazionali quali PE, PS, ecc. Smaltire il materiale dell'imballaggio nei contenitori forniti a tale scopo presso la propria struttura di gestione dei rifiuti locale.

Installazione

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

Montaggio

- i** Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

Installazione dell'impianto elettrico

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

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

Il forno è provvisto solo di cavo di collegamento alla 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

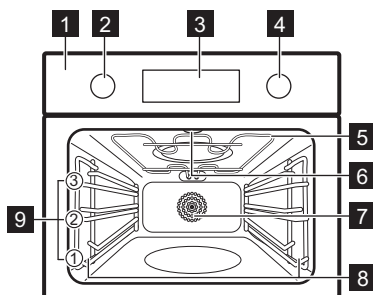
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

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 Manopola di regolazione delle funzioni cottura

- 3** Display
4 Manopola di regolazione
5 Resistenza
6 Lampadina
7 Ventola
8 Supporto ripiano, rimovibile
9 Posizioni ripiano

Accessori

- **Ripiano a filo** x 1
Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.
- **Lamiera dolci** x 1
Per torte e biscotti.

Pannello dei comandi

Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura





Per accendere l'apparecchiatura:

1. Premere le manopole. Le manopole fuoriescono.
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.

3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

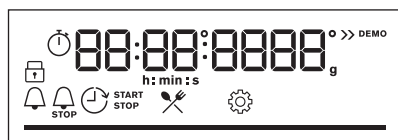
Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off 0.










Panoramica del pannello di controllo

	Premere per impostare le funzioni del timer.
	Tenere premuto per impostare la funzione: Riscaldamento rapido.
	Premere per accendere e spegnere la luce dell'apparecchiatura.
	Tenere premuto per impostare la funzione: Blocco.
OK	Premere per confermare la selezione.

Spie display

Display con le funzioni chiave:



	L'apparecchiatura è bloccata.
	Sottomenu: Cottura guidata.
	Sottomenu: Impostazioni
	Riscaldamento rapido è attivato.
	Contaminuti è attivato.
	Tempo di cottura è attivato.
	Ora partenza ritardata è attivato.
	Timer è attivato.
	Barra di avanzamento: indica visivamente quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata o quando il tempo di cottura termina.

Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.


Impostazione del tempo

Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare: "00:00" o "12:00" (a seconda del modello).



1. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.
2. Premere OK.

Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Fare riferimento a

Uso quotidiano. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.

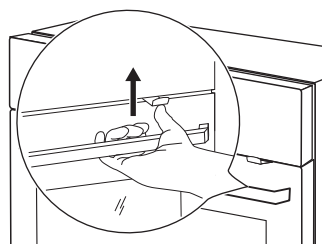
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

Blocco sicurezza bambini meccanica

L'elettrodomestico è dotato di un blocco di sicurezza bambini installato. È la chiusura porta che si trova sul lato destro del forno, sotto al pannello dei comandi.

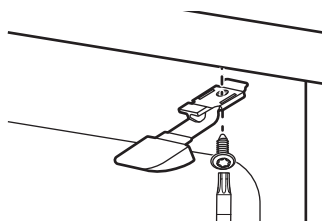
Per aprire la porta del forno col blocco bambini:

1. Tenere premuto il blocco di sicurezza bambini.
2. Tirare la maniglia dello sportello per aprirlo. Chiudere la porta del forno senza premere il blocco di sicurezza bambini.




Per rimuovere il blocco di sicurezza bambini:


1. Aprire la porta e rimuovere il blocco di sicurezza bambini con la chiave torx fornita con il forno.
2. Riavvitare la vite dopo aver rimosso il blocco di sicurezza bambini.










Uso quotidiano


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

Funzioni cottura

	<p>Cottura ventilata</p> <p>Per arrostitire la carne e cuocere le torte. Impostare una temperatura inferiore a quella della Cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.</p>
---	--

	<p>Cottura convenzionale</p> <p>Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.</p>
	<p>Cibi congelati</p> <p>Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.</p>
	<p>Funzione Pizza</p> <p>Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.</p>

	Resistenza inferiore Per una doratura e una Base croccante /Cottura finale. Usare il primo livello griglia.
	Scongelamento Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
	Cottura ventilata umida Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni fare riferimento a Uso quotidiano, Note su: Cottura ventilata umida.
	Grill Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
	Doppio grill ventilato Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.

 La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80°C durante alcune funzioni del forno.

Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in 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 lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Per le istruzioni di cottura fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Cottura ventilata umida.


Impostazione: Funzioni cottura



1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.

 Riscaldamento rapido - tenere premuto per ridurre il tempo di cottura. È disponibile per alcune funzioni cottura. La ventola può accendersi automaticamente.

Accesso: Menu

Aprire il Menu per accedere ai piatti con Cottura guidata e alle impostazioni.



1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su .

Il display visualizza  .

2. Ruotare la manopola di controllo e selezionare l'icona per accedere al sottomenu. Premere **OK**.

Impostazione: Cottura guidata

Cottura guidata il sottomenu consiste in programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. I programmi iniziano con un'impostazione idonea. È possibile regolare il tempo e la temperatura durante la cottura.

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su .
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere **OK**.
3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare un piatto (P1 - P...). Premere **OK**.

4. Ruotare la manopola di controllo per regolare il peso. L'opzione è disponibile per i piatti selezionati. Premere **OK**.
5. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere **OK**.
6. Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.















Sottomenu: Cottura guidata

Legenda	
	Regolazione del peso disponibile.

Legenda	
	Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.
	Livello del ripiano. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P1	Roast beef, al sangue	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm pezzi spessi	2; lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P2	Roast beef, cottura media		
P3	Roast beef, ben cotto		
P4	Bistecca, media cottura	150 - 300 g per pezzo; 3 fette cm spesse	2; lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P5	Arrosto di manzo / brasato (costoletta, scamone, fesa)	1500 - 2000 g	1; pirofila su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.
P6	Roast beef, al sangue (cottura lenta)	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm pezzi spessi	2; lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P7	Roast beef, cottura media (cottura lenta)		
P8	Roast beef, ben cotto (cottura lenta)		
P9	Filetto, al sangue	800 - 1000 g; 5 - 6 pezzi cm spessi	2; lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P10	Filetto, cott. media		
P11	Filetto, ben cotto		

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P12	Arrosto di vitello (ad es. spalla)	800 - 1500 g; 5 - 6 pezzi cm spessi	  1 ; stampo per sformati in ceramica o vetro su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.
P13	Maiale arrosto (per es. coppa o spalla)	1500 - 2000 g	 1 ; stampo per sformati in ceramica o vetro su ripiano a filo
P14	Maiale sfilacciato	1500 - 2000 g	 2 ; stampo per sformati in ceramica o vetro su ripiano a filo
P15	Lombo di maiale, fresco	1000 - 1500 g; 6 - 7 cm pezzi spessi	 1 ; stampo per sformati in ceramica o vetro su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P16	Costolette di maiale	2000 - 3000 g; utilizzare crudo, 2 - 3 cm costolette di maiale sottili	 2 ; lamiera dolci
P17	Cosciotto d'agnello con ossa	500 - 1000 g; 7 - 9 pezzi cm spessi	 1 ; stampo per sformati in ceramica o vetro su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.
P18	Pollo intero	1000 - 1500 g	 1 ; ripiano a filo con piatto posizionato direttamente al centro del fondo della cavità
P19	Mezzo pollo	500 - 800 g	  2 ; lamiera dolci
P20	Petto di pollo	180 - 250 g per pezzo	 2 ; casseruola su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P21	Cosce di pollo, fresche	250 - 350 g	 2 ; lamiera dolci
P22	Anatra, intera	1500 - 2500 g	  1 ; lamiera dolci Girare l'anatra a metà cottura.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P23	Petto d'oca	350 - 500 g	☐ 2; stampo per sformati in ceramica o vetro su ripiano a filo
P24	Polpettone	1000 - 1500 g	☐ 1; leccarda su ripiano a filo
P25	Pesce, intero, grigliato	500 - 1000 g per pesce	☐ 2; lamiera dolci
P26	Filetto di pesce	150 - 300 g	☑ ☐ 3; stampo per sformati in ceramica o vetro su ripiano a filo
P27	Torta ai formaggi	1500 - 2000 g	☐ 1; su ripiano a filo
P28	Torta di mele, ricoperta	1000 - 1500 g	☑ ☐ 2; tortiera su ripiano a filo
P29	Crostata di mele	1000 - 1500 g	☐ 2; stampo da crostata su ripiano a filo
P30	Torta di mele americana	1000 - 1200 g	☑ ☐ 2; tortiera su ripiano a filo
P31	Brownies	1000 g di impasto	☑ ☐ 2; stampo per sformati su ripiano a filo
P32	Muffin	da 10 a 20 pezzi	☑ ☐ 2; lamiera dolci
P33	Torta di pane	1000 g di impasto	☑ ☐ 1; leccarda su ripiano a filo
P34	Patate al forno	1000 g di patate fresche	☑ ☐ 2; lamiera dolci
P35	Spicchi	750 - 1000 g di patate crude	☑ ☐ 2; lamiera dolci rivestita con carta da forno
P36	Verdure miste grigliate	1000 - 1500 g	☐ 2; lamiera dolci
P37	Crocchette (surgelate)	500 - 750 g	☑ ☐ 2; lamiera dolci rivestita con carta da forno
P38	Patatine fritte (surgelate)	750 g	☑ ☐ 2; lamiera dolci rivestita con carta da forno
P39	Lasagna con fogli di pasta secca	1000 - 2000 g	☑ ☐ 1; stampo per sformati su ripiano a filo

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P40	Patate gratinate (patate crude)	1000 - 1500 g	1; casseruola su ripiano a filo
P41	Pizza fresca, crosta sottile	-	1; lamiera dolci
P42	Pizza fresca, crosta spessa	-	1; lamiera dolci
P43	Quiche lorraine	4.5 cm spesso	1; tortiera apribile su ripiano a filo
P44	Baguette / Ciabatta / Pane bianco	600 - 800 g di impasto fresco	2; lamiera dolci
P45	Pane integrale / se-gale / nero	1000 g di impasto fresco	1; lamiera dolci

Modifica: Impostazioni

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su .
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere **OK**.
3. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione. Premere **OK**.
4. Ruotare la manopola di controllo per regolare il valore. Premere **OK**.
5. Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.


Sottomenu: Impostazioni

	Impostazione	Valore
01	Imposta ora	Modifica
02	Luminosità	1 - 5

	Impostazione	Valore
03	Volume toni	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono disattivato
04	Volume acustico	1 - 4
05	Timer	On/Off
06	Luce cappa	On/Off
07	Riscaldamento rapido	On/Off
08	Modalità demo	-
09	Versione software	Controllare
10	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No


Funzioni orologio

Descrizione funzioni timer

 Contaminuti	<p>Per impostare il conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura e può essere impostata in qualsiasi momento.</p>
 Tempo di cottura	<p>Per impostare la durata della cottura. Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si interrompe automaticamente.</p>
 Ora partenza ritardata	<p>Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.</p>
 Timer	<p>Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura e può essere impostata in qualsiasi momento.</p>

Impostazione: Contaminuti



1. Premere .

Il display visualizza: 0:00 e .

2. Ruotare la manopola di controllo per impostare Contaminuti.
3. Premere OK. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.



Impostazione: Tempo di cottura

1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.

2. Premere  finché il display non visualizza: 0:00 e .
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare Tempo di cottura.
4. Premere OK. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.
5. Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

Impostazione: Ora partenza ritardata





1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere  finché il display non visualizza:  e START.
3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora di inizio.

4. Premere OK.



Il display visualizza: --:--  STOP.

5. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'orario fine.
6. Premere OK.
Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di avvio impostato.
7. Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

Impostazione: Timer

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su  per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare  / Timer. Fare riferimento a Uso quotidiano, Menu: Impostazioni.
3. Premere OK.
4. Ruotare la manopola di controllo per attivare e disattivare il timer.
5. Premere OK.


Impostazione: Imposta ora

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su  per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare  / Imposta ora. Fare

riferimento a Uso quotidiano, Menu: Impostazioni.

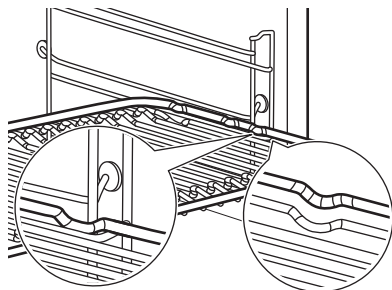
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare l'ora.
4. Premere OK.

Uso degli accessori

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

Inserimento di accessori

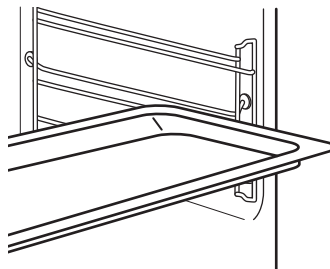
Ripiano a filo



Inserire il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il

basso. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore all'interno del forno.

Lamiera dolci



Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano. Posizionare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.


Funzioni aggiuntive


Blocco tasti


Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è in uso, blocca il pannello dei comandi, assicurando che le attuali impostazioni di cottura continuino ininterrottamente.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è spenta, mantiene bloccato il pannello dei comandi, impedendo che l'apparecchiatura si accenda involontariamente.

 - tenere premuto per attivare la funzione.



Viene emesso un segnale acustico.  - lampeggia per 3 volte quando il blocco è attivato.

 - tenere premuto per disattivare la funzione.

Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

Tavolo con tempi di spegnimento automatico per un determinato intervallo di temperatura del forno.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	3

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il

tempo di cottura. Fare riferimento a Funzioni orologio.

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce cappa, Ora partenza ritardata.

Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

Consigli e suggerimenti

Consigli di cottura

I processi di cottura e panificazione sono adatti solo a un livello.

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di cibo specifici.





Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Per suggerimenti sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
---	------------------




	Funzione cottura
°C	Temperatura
	Accessorio
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

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.

- **Teglia per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28 cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26 cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8 cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28 cm






Cottura ventilata umida

			°C	
Pasta gratinata	Ripiano a filo	1	200	45 - 60
Patate gratinate	Ripiano a filo	1	180	80 - 100
Moussaka	Ripiano a filo	1	180	75 - 90
Lasagne	Ripiano a filo	1	180	70 - 90
Cannelloni	Ripiano a filo	1	200	65 - 80
Budino di pane	Ripiano a filo	1	190	60 - 80
Budino di riso	Ripiano a filo	1	180	80 - 100
Torta di mele	Ripiano a filo	1	160	100 - 120
Pane bianco	Lamiera dolci ¹⁾	1	200	80 - 100

1) Posizionare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Informazioni per gli istituti di test**Cottura su un livello**

Test conformemente a: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Tortine, 20 per teglia ¹⁾	Cottura convenzionale	Lamiera dolci ²⁾³⁾	2	150	21 - 31
Tortine, 20 per teglia ¹⁾	Cottura ventilata	Lamiera dolci ²⁾³⁾	2	150	23 - 33
Pan di Spagna senza grassi ¹⁾	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	1	170	27 - 37
Pan di Spagna senza grassi ¹⁾	Cottura ventilata	Ripiano a filo	1	170	27 - 37
Toast ^{1) 4)}	Grill	Ripiano a filo	2	230	6:30 - 7:30



1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.

2) Posizionare la lamiera dolci con la pendenza verso lo sportello.

3) La lamiera dolci deve toccare la parte posteriore dell'interno del forno.

4) In base a: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Ricette aggiuntive

				°C	
Meringhe ¹⁾	Cottura convenzionale	Lamiera dolci ²⁾³⁾	2	100	60 - 200
Meringhe ¹⁾	Cottura ventilata	Lamiera dolci ²⁾³⁾	2	100	60 - 180
Pollo ⁴⁾	Doppio grill ventilato	Ripiano a filo ⁵⁾	1	200	65 - 75

1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.


2) Posizionare la lamiera dolci con la pendenza verso lo sportello.

3) Utilizzare la carta forno.

4) Posizionare il pollo con il lato del petto rivolto verso il basso. Capovolgerlo a metà tempo di cottura.

5) Posizionare un piatto sotto il ripiano a filo sul fondo della cavità.

Cura e pulizia

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

- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra 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 l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

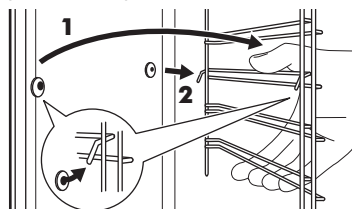
Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



4. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

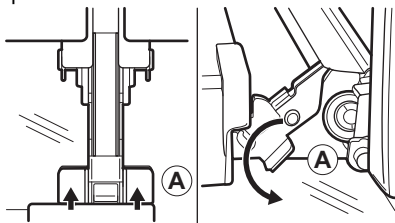
Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.

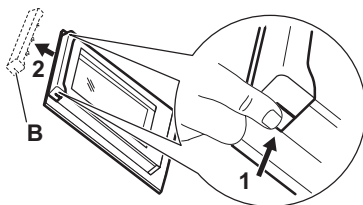
⚠ AVVERTENZA! La porta è pesante.

⚠ ATTENZIONE! Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

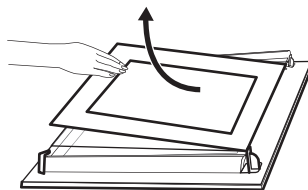
1. Assicurarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata.
2. Aprire completamente la porta.
3. Premere completamente le leve di bloccaggio **A** sulle due cerniere della porta.



4. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa: 70°).
5. Afferrare la porta su entrambi i lati con le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
6. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.
7. 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.



8. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
9. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.



10. Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.

Assicurarsi che i pannelli in vetro siano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

Sostituzione della lampadina


⚠ AVVERTENZA! Pericolo di scossa elettrica.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni durante la rimozione del coperchio in vetro.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di ustioni, il coperchio in vetro potrebbe essere caldo. Utilizzare guanti protettivi quando si tocca la lampadina.


1. Spegner l'elettrodomestico. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere il coperchio in vetro.
4. Rimuovere e pulire il telaio metallico e la guarnizione.
5. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
6. Installare il telaio metallico e la guarnizione. Serrare le viti.

Risoluzione dei problemi

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

Cosa fare se...

Problema	Controllare se...
L'elettrodomestico non si riscalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
L'elettrodomestico non si riscalda.	È saltato il fusibile.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Blocco tasti è disattivato.
La spia è spenta.	La Cottura ventilata umida è attivata.
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.
Il display visualizza 00:00.	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.

 Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

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

La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.):	
Codice prodotto (PNC):	
Numero di serie (S.N.):	

Dati tecnici

Dati tecnici

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	480 mm 212 mm 411.5 mm
Area della lamiera dolci	1252 cm ²	
Resistenza superiore	1900 W	
Resistenza inferiore	600 W	
Grill	1900 W	
Anello	1750 W	
Valutazione totale	2600 W	
Tensione	220 - 240 V	
Frequenza	50 Hz	
Numero di funzioni	9	

Efficienza energetica

Scheda informativa del prodotto e Informazioni sul prodotto in conformità alla normativa sull'etichettatura energetica dell'Unione Europea ed Ecodesign

Nome del fornitore	IKEA
Identificazione modello	FRILLESBO 506.140.73
Indice di efficienza energetica	80.8
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.99 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.59 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	43 l

Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	33.6 kg

Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità bassa potenza applicabile

Potenza elettrica assorbita in standby	0.8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico.

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

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

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura

dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo o la temperatura.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo. 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 utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo .
Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  con i 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.

- 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 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz 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	Hétköznap 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 +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	lokálni strošek je običajna tržna vrednost, 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	



701138128-A-392025

