

# SPJUTBO

en  
de  
fr  
it



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.

The electronic user manual is available at [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### **DEUTSCH**

Auf der letzten Seite dieses Handbuchs finden Sie die vollständige Liste der von IKEA ernannten Kundendienstpartner und die entsprechenden nationalen Telefonnummern.

Das elektronische Benutzerhandbuch ist unter [www.ikea.com](http://www.ikea.com) verfügbar.

### **FRANÇAIS**

Veillez vous reporter à la dernière page de ce manuel pour obtenir la liste complète des prestataires de service après-vente désignés par IKEA et les numéros de téléphone nationaux correspondants.

Le manuel d'utilisation électronique est disponible sur le site [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### **ITALIANO**

Fare riferimento all'ultima pagina del presente manuale per un elenco completo di tutti i centri assistenza IKEA e i relativi numeri di telefono nazionali.

Il manuale dell'utente in formato elettronico è disponibile su [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

<b>ENGLISH</b>	<b>5</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>22</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>39</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>56</b>

## Contents

Safety information .....	5	How to use the steam clean function.....	14
Important installation Instructions.....	7	Energy-saving tips .....	14
Product overview .....	8	Care and cleaning .....	15
Using the accessories.....	8	Troubleshooting.....	18
Control panel.....	9	Environmental concerns .....	18
How to use: Mechanical child lock.....	9	Technical specifications.....	19
First use.....	11	Energy efficiency data .....	19
Operation.....	12	IKEA guarantee.....	20

## Safety information

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Steam cleaner is not to be used.
- Surface of a storage drawer can get hot.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Only use the temperature probe recommended for this oven. (Applicable to ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe)
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Please use the product in a well-ventilated environment.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Oven door should not be opened often during the cooking period.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
- If you will not use the appliance for a long time, unplug it.
- When unpacking the oven, please make sure the machine is intact. If the machine is damaged, do not use it and contact after-sales service.
- Please keep plastic bags, polystyrene, nails and other packaging materials out of the reach of children, because these materials are harmful to children.
- When the oven is powered on for the first time, it may produce a pungent smell or smoke. This is because the anti-rust oil of the electric heating tube of the oven is heated and evaporated for the first time.

This is a normal phenomenon. If it does happen, just wait for the smell to dissipate before putting the food in the oven. It is recommended to use it for the first time in an open place or in the kitchen with the hood turned on for 0.5-1 hour.

- If the oven is damaged or malfunctioning, cut off the power supply and do not touch it, and contact relevant professionals for repair or recycling in time.
- Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.
- Do not make any modifications to the appliance.

#### **Risk of electric shock!**

- Do not plug in the appliance until installation is complete. If the appliance is damaged, disconnect the power supply immediately.
- To avoid a hazard, parts must be repaired or replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.
- Use of damaged or defective appliances is prohibited.
- Do not use high-pressure cleaners or steam cleaners to avoid electric shock.

#### **Risk of fire!**

- Do not store items in the cavity.
- If there is an open flame or smoke in the chamber, keep the oven door closed, then unplug the oven or turn off the circuit breaker in the fuse box.
- Do not put flammable or combustible items such as paper scraps and wood chips into the oven under any circumstance.

#### **Risk of injury!**

- Do not use rough or sharp objects to clean the door glass. If the surface of the door glass is scratched, the glass may burst and cause personal injury.
- The hinges of the oven door move when the door opens or closes. Keep your hands away from the hinges.

#### **Risk of burns!**

- Keep children away from this appliance at all times.
- Do not touch the inner surfaces, heating elements and vents of the appliance during cooking.
- After cooking, to avoid burns, please open the oven door at a small angle, wait for the heat to dissipate, and then fully open the oven door.
- Use oven mitts (heat-resistant gloves) to remove food or accessories from the oven cavity.
- Please do not pour cold water into the hot cavity.

## Important installation Instructions

### Content that means [mandatory]

- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions.
- The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratch or electric shock.
- Fitted units and adjacent unit fronts must be resistant to high temperatures (at least 90°C and at least 70°C respectively).
- Please use a 16A socket.

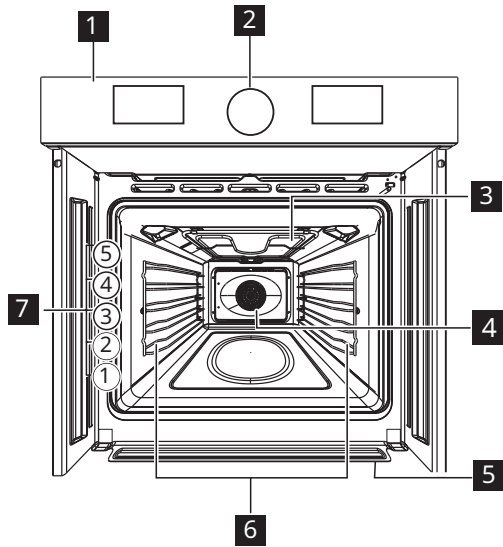
### Content that means [note]

- Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cabinets.
- Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
- The power socket shall be accessible to users for easy power cutoff in case of an emergency.

### Content that means [prohibit]

- Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Do not block the vent of the appliance and the gap between the cabinet and the appliance.
- Exercise extreme caution when moving or installing the appliance as it is very heavy. Do not lift the appliance by the door handle.
- If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other dangers.

## Product overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for setting
- 3** Grill
- 4** Fan
- 5** Water collector
- 6** Shelf support, removable
- 7** Shelf positions

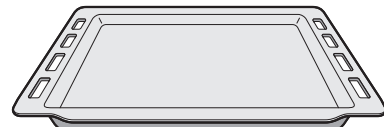
## Using the accessories

### Accessories included

Your appliance includes the following accessories.



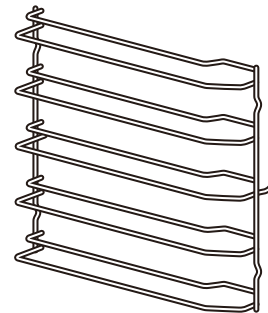
1x Grill rack



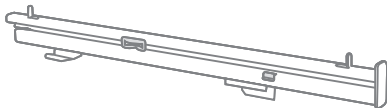
1x Grill tray



1x Deep tray



2x Side frame



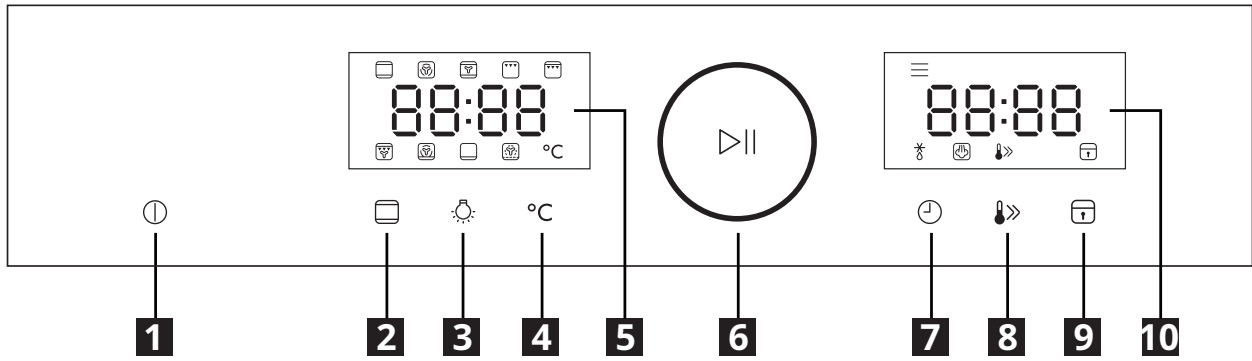
2x Slide rail

### Notes:

- The oven cavity is divided into five levels, which are numbered from bottom to top. Always place the grill rack or baking tray on one of these levels.
- You can also position the baking tray under the grill rack to collect cooking juices.
- The accessories can become deformed when hot. This doesn't affect their function. Once they have cooled down, they will return to their original shapes.
- Use only original accessories. They are specially designed for your appliance.



**Control panel**



- 1** Cancel button
- 2** Mode button
- 3** Lamp button
- 4** Temperature button
- 5** Left screen
- 6** Multifunction knob
- 7** Clock/Timer button
- 8** Preheat button
- 9** Child lock button
- 10** Right screen

**How to use: 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.












<b>To open the oven door with the child lock:</b>	
<b>Step 1</b>	Push and hold up the child lock.
<b>Step 2</b>	Pull the door handle to open the door. Close the oven door without pushing the child lock.

<b>To remove the child lock:</b>	
<b>Step 1</b>	Open the door and remove the child lock with the torx key supplied with the oven.
<b>Step 2</b>	Fix the screw back after removing the child lock.

## Working modes

You can use the Mode button to select one of the following working modes.


**Note:** The last three modes (Drying, Defrost and Steam) are non-cooking modes. All the other modes are cooking modes.

Mode	Description	Temperature range	Preheating usable?
 Conventional	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.	30-250°C	Yes
 Convection	In this mode, the fan turns on automatically, providing even heat for single or multi-layer baking. Especially suitable for baking food that needs to be evenly colored.	50-250°C	Yes
 Conventional+Fan	For baking and roasting on up to two levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.	50-250°C	Yes
 Grill	For grilling small amounts of steaks or sausages. The central area under the heating element becomes hot.	150-250°C	Yes
 Double grill+Fan	For roasting poultry, fish and larger pieces of meat. The heating element and fan switch on and off alternately. The fan circulates the hot air around the food.	50-250°C	Yes
 Double grill	For grilling flat items, such as steaks, sausages, and toast. The whole area under the heating element becomes hot.	150-250°C	Yes
 Pizza	For baking pizza and other dishes that need a lot of heat from underneath.	50-250°C	Yes
 Bottom heat	Useful for browning the base of the dish. This mode is also suitable for slow-cooking, or for finishing the cooking of juicy dishes or concentrating sauce.	30-220°C	Yes
 Drying	After cleaning, use this mode to dry the cavity to prevent bacterial growth.	140-240°C	No
 Defrost	For defrosting food or cooling down cooked food more quickly using the fan only. You can also use this mode to dry fruit, vegetables, or herbs. <b>Note:</b> The heating elements are always off in this mode.	-	No
 Steam clean	This function uses humidity to remove remaining fat and food particles from the appliance.	100°C	No

**First use**

Before using the appliance to cook food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

- (1) Remove all stickers, surface protection film, and transport protection parts.
- (2) Remove all accessories from the cavity.
- (3) Thoroughly clean the accessories and the guide rails with soapy water and a cloth or soft brush.
- (4) Make sure the cavity doesn't contain any packaging residue such as polystyrene balls or pieces of wood, which can pose a fire hazard.
- (5) Wipe the smooth surfaces in the cavity and on the door with a soft, damp cloth.
- (6) To remove the typical smell of a new oven, heat the appliance while it's empty and with the oven door closed using the following settings.




Mode	Temperature	Time
	250°C	30 minutes

- (7) Thoroughly ventilate the kitchen when heating the appliance for the first time. Keep children and pets away from the kitchen during this time. Close the doors to adjacent rooms.


## Operation

### Setting the clock


You can use the oven without setting the clock. To set the clock, follow these steps:

1. When the oven is in standby mode, tap  to enter clock setting mode. The hour digits start blinking on the left screen.
2. Turn the Multifunction knob to set the hours.
3. Tap  to confirm. The minute digits start blinking on the left screen.
4. Turn the Multifunction knob to set the minutes.
5. Tap  to save the time and exit clock setting mode. The left screen constantly displays the time.

#### Notes:




- To change the time later, repeat the preceding steps.
- To exit clock setting mode at any time, tap .
- The oven always displays the 24-hour clock.
- If you don't set the clock, the oven will always display "00:00" as the time.
- If you unplug the oven or in case of a power failure, you will need to set the clock again.

### Using standby mode

- After you plug in the oven, it emits a beep and enters standby mode.
- In standby mode, the left screen displays the current time if you have set the clock, or "00:00" if you haven't set the clock. The right screen is always off in standby mode.
- To put the oven into standby mode at any time, tap .

### Starting a cooking cycle without preheating

To start a cooking cycle without preheating, follow the following steps.

1. When the oven is in standby mode, tap . The left screen displays the symbol and default heating temperature for the first cooking mode (Conventional).
2. If you want to use a different cooking mode, turn the Multifunction knob until the symbol for your desired cooking mode appears on the screen.
3. If you want to change the heating temperature, tap °C, then turn the Multifunction knob until your desired heating temperature appears on the left screen.
4. To set the timer, tap , then turn the Multifunction knob until your desired cooking time appears on the right screen.
5. Press the Multifunction knob () to start cooking. The oven starts the timer and displays the remaining time on the right screen.





#### Notes:

- You may skip step 4 above. If you do so or set the time to 0, the oven will work for 9 hours unless you stop it. When the oven works this way, the right screen will remain off.
- When the cavity temperature is rising, the left screen displays the actual time cavity temperature and setting temperature alternately.
- During cooking, the heating elements will turn on and off to maintain the heating temperature.
- To start a Defrost cycle, do all the steps above except step 3.
- To start a Steam cycle, do all the steps above except steps 3 and 4.

### Starting a cooking cycle with preheating



You can activate the preheating function after selecting a cooking mode and a heating temperature above 100°C.

To start a cooking cycle with preheating, follow below steps.


1. You need to set the cooking mode and time what you need.
2. Tap  to start preheating. The right screen displays the preheating symbol () and a “”. the right display will switch the actual temperature and setting temperature.
3. When the target heating temperature is reached, the oven beeps twice and starts the timer. Also, the preheating symbol () starts blinking, the oven will start work as the setting cooking mode and time
4. Open the door, put your food into the oven, and close the door. The oven will automatically continue working.

### Changing settings during a cooking cycle


You can change all settings during a cooking cycle.

- To change the cooking mode, tap  and then turn the Multifunction knob.
- To change the heating temperature, tap °C and then turn the Multifunction knob.
- To change the cooking time, tap  and then turn the Multifunction knob.
- After you change the settings, the changes will take effect in 6 seconds.


### Pausing and resuming a cooking cycle

- You can pause a cooking cycle by pressing the Multifunction knob () or opening the oven door.



**Tips:** Pausing a cooking cycle pauses the timer and turns off all heating elements. The timer will resume running when the cycle resumes. After pausing the cooking cycle, you can change all cooking settings.


- To resume the cooking cycle, make sure the door is closed and press the Multifunction knob ()

### Using the oven lamp


- The lamp always turns on when a cooking cycle starts.
- By default, the lamp stays on during the entire cooking cycle and turns off when the cycle ends. **Note:** The lamp won't turn off if you pause the cooking cycle.
- You can manually turn the lamp on or off at any time by tapping .

### Using the child lock

The child lock function is designed to prevent children from operating the oven using the control panel. When the child lock is activated, the right screen displays the child lock symbol () and all control panel buttons and the Multifunction knob are disabled except .





To activate or deactivate the child lock, tap and hold  for 3 seconds.

### Ending a cooking cycle

- When the timer ends, the oven beeps 5 times and returns to standby mode.
- To end a cooking cycle earlier, tap .
- To prevent people such as children from switching on the oven accidentally, remember to unplug the oven after use.

### Using the auto menu

You can use the auto menu to quickly start cooking 8 types of food listed in the following table. **Note:** The oven always preheats the cavity before starting to cook these foods. Follow these steps to use the auto menu:

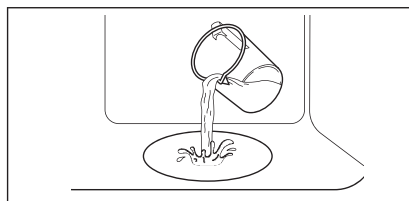
1. When the oven is in standby mode, tap . The left screen displays the symbol and default heating temperature for the first cooking mode (Conventional).
2. Turn the Multifunction knob until the code for your desired food appears on the left screen. Once you select a food in the auto menu, the auto menu symbol () appears on the right screen.
3. Press the Multifunction knob () to start preheating.
4. When the target heating temperature is reached, the oven beeps twice. Also, the preheating symbol () starts blinking.

**Auto menu table:**

Displayed code	Food	Heating temperature	Cooking time
A01	Roasted beef ribs	250°C	4 minutes
A02	Beef steak with black pepper	250°C	8 minutes
A03	Chifon Cake	150°C	50 minutes
A04	Red velvet cupcake	160°C	35 minutes
A05	French roasted chop	200°C	50 minutes
A06	Italian fruit pie (8 inches)	190°C	22 minutes
A07	Cream puff	190°C	24 minutes
A08	Roasted cod	250°C	8 minutes

**How to use the steam clean function**

1. Make sure that the oven is cold, please fill the cavity embossment with around 150ml tap water before starting the steam clean function.



2. Select the steam clean function and press the start knob to start the function, the timer will start to countdown. Please note it can't switch to other functions after starting the steam clean function.
3. If press the timer button during the steam clean function, timer display zone will show the actual time for 5 seconds and then return to timer countdown state.
4. When the steam clean function ends, carefully open the door. Released humidity can cause burns, make sure that the oven is cold, Dry the cavity with a soft cloth.

**Energy-saving tips**

- Remove all accessories that are not necessary during cooking.
- Avoid opening the door during cooking.
- Using a fan-assisted cooking mode, you can cook food on more than one level at the same time.
- If it's not possible to cook different dishes at the same time, you can cook them one after another to make use of the preheated oven.
- Do not preheat the empty oven unless this is necessary.
- If you need to preheat the oven, place food in the oven immediately after the selected temperature is reached.
- Do not use reflective foil such as aluminium foil to cover the bottom of the cavity.
- Use the timer and or a temperature probe whenever possible.

## Care and cleaning

### Notes on cleaning

<b>Cleaning agents</b>	Clean the front of the oven using a soft cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Remove stains with a mild detergent.
<b>Everyday use</b>	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other food residue may cause fire.
	Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To reduce condensation, let the oven work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.
<b>Accessories</b>	Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft 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 cleaners or sharp-edged objects.

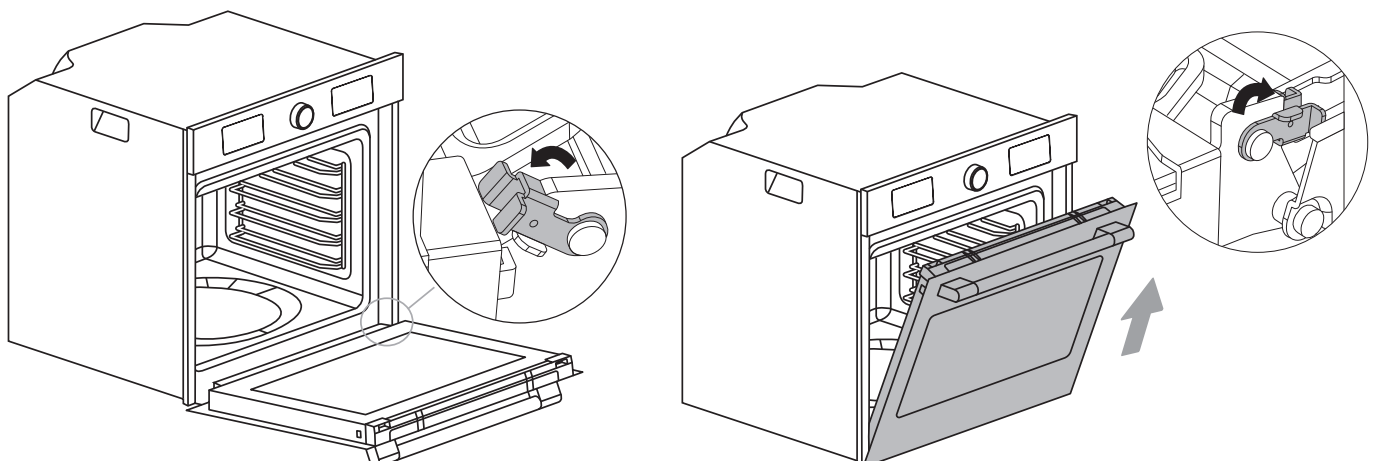
### Warning - Risk of injury!

- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the appliance from the power supply before you start.
- Wear protective gloves.

### Removing the door

To remove the door for cleaning purposes, follow the following steps:

1. Open the door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right.
3. Close the door as much as you can.
4. With both hands, grip the left and right sides of the door, and pull the door upwards and outwards.



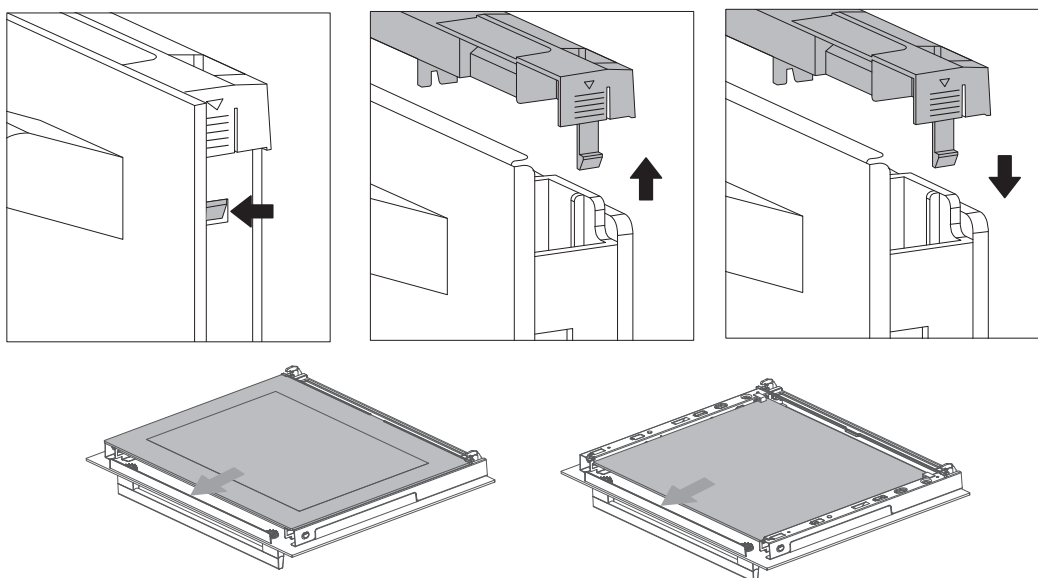
### Refitting the door

1. Insert both hinges of the door into the holes of the front panel.
2. Open the door fully. **Note:** The door won't open fully unless the hinges are in the correct positions.
3. Fold closed the two locking levers on the left and right.
4. Try closing the door and check to make sure it lines up with the control panel. If it doesn't, repeat the steps above.

### Dismantling and reassembling the door

After removing the door, you can remove the top door cover and take the door apart to clean different parts of the door.

1. As shown in the following diagram, simultaneously press and hold the two retaining clips.
2. Remove the top door cover by lifting it.
3. Carefully lift the door glass, then pull it out.
4. Clean different parts of the door, then reassemble it. To refit the top door cover, push it towards the door until it clicks into place.



### Important!

Never attempt to remove the top door cover and take the door part without first removing the door. Otherwise, you may damage the door or get injured.



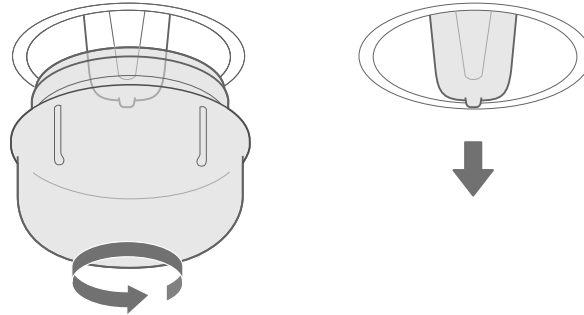
## Replacing the oven lamp

### Important!

- Do not handle a new lamp with bare hands as fingerprints can damage them.
- Do not use the oven until the lamp cover has been reinstalled.

Your oven is equipped with a lamp installed in the cavity. Follow these steps to replace a broken lamp:

1. Disconnect the oven from the power supply. Wait until the oven has completely cooled down.
2. Place a towel on the bottom of the cavity to prevent damage.
3. Remove the lamp cover by turning it anticlockwise.
4. Pull out the old lamp. **Note:** Do not turn it.



5. Insert a new lamp (see the note below for correct lamp type). Make sure the lamp pins are in the correct position and push the lamp in firmly.
6. Screw the lamp cover back on.
7. Remove the towel from the cavity and reconnect the oven to the power supply.



### Notes:

- Only use a 25W/230V, type G9, T350°C halogen lamp.
- The lamp used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home.
- Lamps and lamp covers are available from our After-sales Service.

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible solution
The appliance doesn't work.	Faulty fuse	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
The fan doesn't work all the time in a fan-assisted cooking mode.		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
The fan continues to run, though the cooking cycle already ended.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is undercooked, though I set the time according to the recipe.		Check if you set the temperature correctly. Check if you put too much food in the oven. Please double-check the recipe.
Uneven browning		Check if you set the temperature correctly. Check if you put the food on the right level in the cavity. Check if you used the right ovenware. Try to use dark, matt and light ovenware.
The lamp doesn't turn on.		The lamp is broken and needs replacing.

## 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.

## Technical specifications

Dimensions (internal)	Width Height Depth	503 mm 365 mm 392 mm
Area of grill tray	1191 cm <sup>2</sup>	
Area of deep tray	974 cm <sup>2</sup>	
Top heating element	2200 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	2250 W	
Total rating	3200 W	
Rated voltage	220-240V~	
Rated frequency	50-60 Hz	
Number of cooking modes	11	

## Energy efficiency data

### Product information and product information sheet\*

Supplier's name	IKEA
Model identification	SPJUTBO 00600276
Energy efficiency index	61.2
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.10 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Cavity volume	72 L
Type of oven	Built-in oven
Mass	41 kg

\* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.  
For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

## 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 (DIRECTIVE (EU) 2019/771) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

### What will IKEA do to correct the problem?

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

### What is not covered under this guarantee?

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

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

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

### How country law applies

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

### Area of validity

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

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

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;

- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

## The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:

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

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

## How to reach us if you need our service



You can find phone numbers of the IKEA appointed After Sales Service Providers at the end of this manual.

**i** In order to provide you with a quicker service, we recommend that you use the specific phone numbers listed in this manual. Always use the phone numbers listed in the user manual for the specific appliance you need an assistance for. Please remember to provide the 8-digit article number and 22-digit serial number shown on the rating plate of your appliance.

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

## Do you need extra help?

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

## Inhalt

Sicherheitshinweise.....	22	Verwendung der Dampfreinigungsfunktion..	31
Wichtige Installationshinweise.....	24	Tipps zum Energiesparen.....	31
Überblick über das Gerät .....	25	Reinigung und Pflege .....	32
Das Zubehör verwenden.....	25	Fehlerbehebung .....	35
Bedienfeld .....	26	Hinweise zum Umweltschutz .....	35
Bedienung: Mechanische Kindersicherung...	26	Technische Daten.....	36
Erstinbetriebnahme .....	28	Energieeffizienzdaten .....	36
Bedienung.....	29	IKEA-Garantie.....	37

## Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder haben von ihr Anleitungen zur Benutzung des Geräts erhalten.
- Um sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen, sind diese zu beaufsichtigen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt wurde, muss dieses entweder vom Hersteller, einem autorisierten Service-Center oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät muss vor dem Auswechseln der Leuchte ausgeschaltet sein, damit es nicht zu elektrischen Schlägen kommt.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleinkinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.
- Ein Dampfreiniger darf für die Reinigung des Geräts nicht benutzt werden.
- Die Oberfläche eines Einschubs kann heiß werden.
- Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie besonders darauf, keines der Heizelemente im Inneren des Mikrowellenofens zu berühren.
- Verwenden Sie nur den für diesen Mikrowellenofen empfohlenen Temperaturfühler. (gilt nur für Öfen, bei denen die Möglichkeit besteht, einen Temperaturfühler benutzen zu können)
- Das Gerät darf nicht hinter einer Küchenschranktür angebracht werden, da es sich dort überhitzen kann.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese zerplatzen könnten.
- Bitte verwenden Sie das Produkt in einer gut belüfteten Umgebung.
- Eine allpolige Trennvorrichtung muss gemäß den Installationsvorschriften in die feste Verdrahtung eingebaut werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfkantigen Metallabstreifer zur Reinigung des Sichtfensterglases, da eine zerkratzte Oberfläche zu Glasbruch führen kann.
- Das Produkt darf nicht über eine externe Zeitsteuerung oder ein separates Remote-Steuerungssystem betrieben werden.
- Berühren oder benutzen Sie den Ofen nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Während des Garens sollte die Ofentür so wenig wie möglich geöffnet werden.
- Lassen Sie bei geöffneter Ofentür oder herausgezogenem Blech keine Gegenstände auf dem Gerät liegen. Es könnte aus dem Gleichgewicht geraten oder die Tür brechen.

- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie bitte den Netzstecker.
- Beim Auspacken des Backofens vergewissern Sie sich bitte, dass das Gerät unbeschädigt ist. Bei Beschädigungen verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie umgehend den Kundendienst.
- Bitte bewahren Sie Plastiktüten, Styropor, Nägel und anderes Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da diese Materialien für Kinder gesundheitsschädlich sein können.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann der Backofen einen intensiven Geruch entwickeln oder Rauch erzeugen. Dieser stammt von dem verdampfenden Rostschutzöl im Garraum des Elektroofens, wenn diese zum ersten Mal erhitzt wird. Das ist eine ganz normale Erscheinung. Warten Sie bitte solange, bis kein stechender Geruch oder Rauch mehr entsteht. Legen/stellen Sie erst danach das Gargut in den Ofen. Es ist empfehlenswert, den Ofen das erste Mal für 0,5 bis 1 Stunde an einem gut belüfteten Platz oder in der Küche bei eingeschaltetem Abzug zu betreiben.
- Unterbrechen Sie bei Beschädigung oder Fehlfunktion des Gerätes die Stromzufuhr, berühren Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich umgehend an Fachpersonal zur Reparatur oder Entsorgung.
- Im Bedienfeld oder in den Bedienelementen wurden Dauermagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate wie beispielsweise Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen. Träger elektronischer Implantate müssen deshalb einen Abstand von mindestens 10 cm zum Bedienfeld einhalten.
- Das Gerät darf nicht modifiziert werden.

### **Stromschlaggefahr!**

- Schließen Sie das Gerät erst nach vollständiger Installation an die Stromversorgung an. Wenn das Gerät beschädigt ist, muss es umgehend vom Stromnetz getrennt werden.

- Um Gefahren zu vermeiden, dürfen defekte Teile nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen repariert oder ersetzt werden.
- Die Verwendung beschädigter oder defekter Geräte ist untersagt.
- Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfreiniger, um Stromschläge zu vermeiden.

### **Brandgefahr!**

- Bewahren Sie keine Gegenstände im Garraum auf.
- Bei offenen Flammen oder Rauchentwicklung im Inneren halten Sie die Backofentür geschlossen, ziehen Sie dann den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.
- Legen Sie unter keinen Umständen brennbare oder entzündliche Gegenstände wie Papierschnipsel oder Holzspäne in den Backofen.

### **Verletzungsgefahr!**

- Verwenden Sie keine rauen oder scharfen Gegenstände zur Reinigung der Glastür. Wenn die Oberfläche der Glastür zerkratzt wird, kann das Glas zerbrechen und Verletzungen verursachen.
- Die Scharniere der Backofentür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

### **Verbrennungsgefahr!**

- Halten Sie Kinder jederzeit von diesem Gerät fern.
- Berühren Sie während des Kochvorgangs nicht die Innenflächen, Heizelemente und Lüftungsöffnungen des Geräts.
- Zur Vermeidung von Verbrennungen öffnen Sie bitte nach dem Garen die Backofentür einen Spalt und warten solange, bis sich der Innenraum ein wenig abgekühlt hat. Öffnen Sie erst dann die Ofentür vollständig.
- Tragen Sie beim Herausnehmen der zubereiteten Nahrungsmittel oder Gerichte Ofenhandschuhe.
- Gießen Sie bitte kein kaltes Wasser in den heißen Garraum.



## Wichtige Installationshinweise

### Was Sie beachten müssen

- Der sichere Betrieb dieses Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn es gemäß diesen Installationsanweisungen von einer Fachkraft eingebaut wurde.
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Einbau entstehen, haftet der Installateur.
- Die gesamte Installation muss von zwei Fachinstallateuren ausgeführt werden. Tragen Sie während der Installation trockene Schutzhandschuhe, um Kratzer oder Stromschläge zu vermeiden.
- Einbaumöbel und angrenzende Möbelfronten müssen hitzebeständig sein (mindestens 90 °C bzw. mindestens 70 °C).
- Die Steckdose muss mit 16 A abgesichert sein.

### Was Sie unterlassen müssen

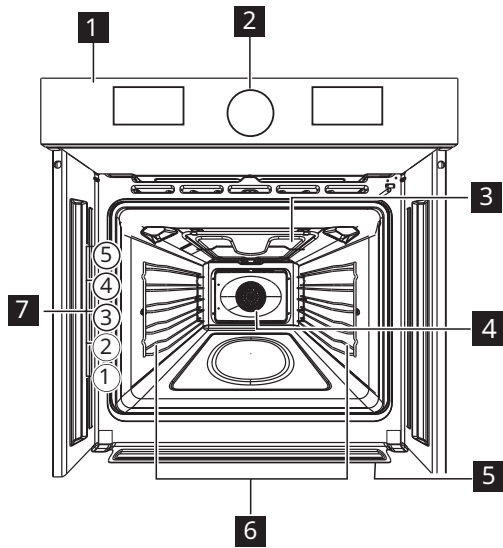
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Zierblende oder einer Küchenmöbeltür, da dies zur Überhitzung des Gerätes führen kann.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Unversehrtheit. Das Gerät darf nicht am Stromnetz angeschlossen werden, wenn es während des Transports beschädigt wurde.
- Es dürfen weder die Belüftungsöffnungen des Geräts noch der Spalt zwischen Einbauschrank und Gerät blockiert werden.
- Seien Sie äußerst vorsichtig beim Bewegen oder Installieren des Geräts, da es sehr schwer ist. Heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.
- Bei Beschädigung des Netzkabels oder Netzsteckers stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein, um Brände, Stromschläge oder andere Gefahren zu vermeiden.

### Hinweise

- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen oder aufstellen, um Schäden am Gerät oder an Schränken zu vermeiden.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Zubehörteile aus dem Garraum.
- Die Steckdose muss für Benutzer leicht zugänglich sein, um im Notfall die Stromversorgung schnell unterbrechen zu können.



## Überblick über das Gerät



- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf
- 3** Grill
- 4** Lüfter
- 5** Wasserauffangbehälter
- 6** Herausnehmbare Einschubführungen
- 7** Einschubpositionen

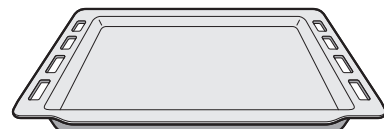
## Das Zubehör verwenden

### Mitgeliefertes Zubehör

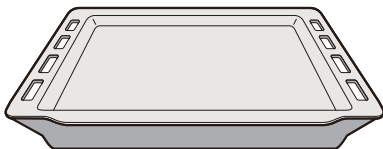
Ihr Gerät wird mit folgendem Zubehör geliefert.



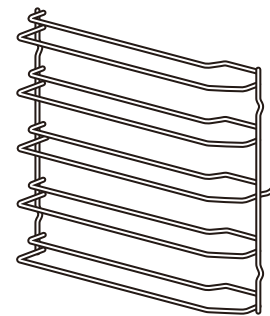
1 x Grillrost



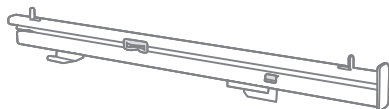
1 x Grillblech



1 x Tiefes Blech



2 x Seitenrahmen

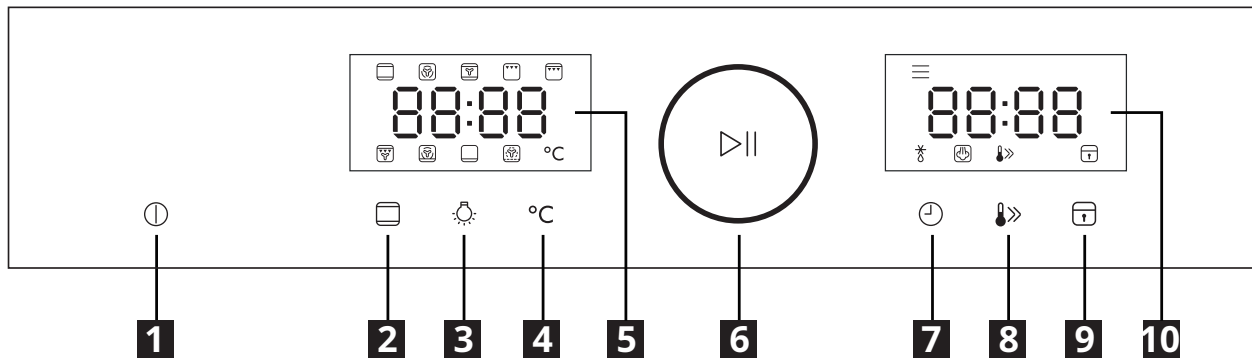


2 x Führungsschiene

### Hinweise:

- Der Garraum ist in fünf Ebenen unterteilt, die von unten nach oben nummeriert sind. Setzen Sie Grillrost oder Backblech stets in eine dieser Ebenen ein.
- Sie können das Backblech auch unter den Grillrost stellen, um Bratensaft aufzufangen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Dies beeinträchtigt seine Funktion nicht. Nach dem Abkühlen nimmt es wieder seine ursprüngliche Form an.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör. Es wurde speziell für Ihr Gerät entwickelt.

## Bedienfeld



- |                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| <b>1</b> Abbruch-Taste     | <b>6</b> Multifunktionsknopf   |
| <b>2</b> Modus-Taste       | <b>7</b> Uhrzeit/Timer-Taste   |
| <b>3</b> Beleuchtungstaste | <b>8</b> Vorheizen-Taste       |
| <b>4</b> Temperaturtaste   | <b>9</b> Kindersicherungstaste |
| <b>5</b> Linkes Display    | <b>10</b> Rechtes Display      |

## Bedienung: Mechanische Kindersicherung

Der Backofen ist mit einer mechanischen Kindersicherung ausgestattet. Diese befindet sich als Türverriegelung auf der rechten Seite des Backofens unterhalb des Bedienfelds.

### So öffnen Sie die Backofentür mit aktivierter Kindersicherung:

<b>Schritt 1</b>	Drücken und halten Sie die Kindersicherung nach oben.	
<b>Schritt 2</b>	Ziehen Sie am Türgriff, um die Tür zu öffnen. Schließen Sie die Backofentür, ohne die Kindersicherung zu betätigen.	










### So entfernen Sie die Kindersicherung:



<b>Schritt 1</b>	Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie die Kindersicherung mit dem mitgelieferten Torx-Schlüssel.	
<b>Schritt 2</b>	Schrauben Sie die Schraube nach dem Entfernen der Kindersicherung wieder fest.	

## Betriebsarten

Mit der Modus-Taste können Sie eine der folgenden Betriebsarten auswählen.

**Hinweis:** Die letzten drei Modi (Trocknen, Auftauen und Dampf) sind Nicht-Gar-Modi. Alle anderen Modi sind Gar-Modi.

Betriebsart	Beschreibung	Temperaturbereich	Vorheizen möglich?
 Herkömmlich	Für traditionelles Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchten Belägen.	30-250 °C	Ja
 Konvektion	In diesem Modus schaltet sich der Lüfter automatisch ein und sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung beim ein- oder mehrlagigen Backen. Dieser Modus eignet sich auch für Backwaren, die eine gleichmäßige Bräunung benötigen.	50-250 °C	Ja
 Herkömmlich + Lüfter	Zum Backen und Braten auf bis zu zwei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.	50-250 °C	Ja
 Grill	Zum Grillen kleiner Mengen an Steaks oder Würstchen. Der mittlere Bereich unter dem Heizelement wird erhitzt.	150-250 °C	Ja
 Doppelgrill + Lüfter	Zum Braten von Geflügel, Fisch und größeren Fleischstücken. Das Heizelement und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator verteilt die heiße Luft um das Gargut.	50-250 °C	Ja
 Doppelgrill	Zum Grillen flacher Stücke wie Steaks, Würstchen und Toast. Die gesamte Fläche unter dem Heizelement wird erhitzt.	150-250 °C	Ja
 Pizza	Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die viel Hitze von unten benötigen.	50-250 °C	Ja
 Unterhitze	Nützlich zum Bräunen des Bodens von Gerichten. Diese Betriebsart eignet sich auch zum Schmoren oder zum Fertiggaren saftiger Speisen sowie zum Einkochen von Saucen.	30-220 °C	Ja
 Trocknen	Nach der Reinigung verwenden Sie diesen Modus, um den Garraum zu trocknen und Bakterienbildung zu verhindern.	140-240 °C	Nein


Betriebsart	Beschreibung	Temperaturbereich	Vorheizen möglich?
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln oder schnelleren Abkühlen von gegarten Speisen nur mit dem Ventilator. Sie können diese Betriebsart auch zum Trocknen von Obst, Gemüse oder Kräutern verwenden. <b>Hinweis:</b> Die Heizelemente sind in dieser Betriebsart immer ausgeschaltet.	-	Nein
 Dampfreinigung	Diese Funktion nutzt Feuchtigkeit, um verbliebene Fett- und Speisereste aus dem Gerät zu entfernen.	100 °C	Nein

### Erstinbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal zum Garen von Speisen verwenden, müssen Sie den Garraum und das Zubehör reinigen.

- (1) Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Transportsicherungen.
- (2) Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
- (3) Reinigen Sie das Zubehör und die Einschubschienen gründlich mit Seifenwasser und einem Tuch oder einer weichen Bürste.
- (4) Stellen Sie sicher, dass sich keine Verpackungsreste wie Styroporkugeln oder Holzstücke im Garraum befinden, da diese eine Brandgefahr darstellen können.
- (5) Wischen Sie die glatten Oberflächen im Garraum und an der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- (6) Um den typischen Geruch eines neuen Backofens zu beseitigen, heizen Sie das Gerät im leeren Zustand und mit geschlossener Backofentür mit den folgenden Einstellungen auf.

Halten Sie Kinder und Haustiere während dieser Zeit von der Küche fern. Schließen Sie die Türen zu den angrenzenden Räumen.




Betriebsart	Temperatur	Zeit
	250 °C	30 Minuten

- (7) Lüften Sie die Küche gründlich, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal aufheizen.


## Bedienung

### Einstellen der Uhrzeit


Sie können das Gerät verwenden, ohne die Uhr einzustellen. Um die Uhr einzustellen, befolgen Sie diese Schritte:

1. Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, tippen Sie auf , um in den Uhrzeit-Einstellungsmodus zu gelangen. Die Stundenziffern beginnen auf dem linken Display zu blinken.
2. Drehen Sie den Multifunktionsknopf, um die Stunden einzustellen.
3. Tippen Sie auf , um zu bestätigen. Die Minutenziffern beginnen auf dem linken Display zu blinken.
4. Drehen Sie den Multifunktionsknopf, um die Minuten einzustellen.
5. Tippen Sie auf , um die Zeit zu speichern und den Uhrzeiteinstellungsmodus zu verlassen. Der linke Bildschirm zeigt ständig die Uhrzeit an.

#### Hinweise:




- Um die Uhrzeit später zu ändern, wiederholen Sie die vorherigen Schritte.
- Um den Uhrzeiteinstellungsmodus jederzeit zu verlassen, tippen Sie auf .
- Das Gerät zeigt die Uhrzeit immer im 24-Stunden-Format an.
- Wenn Sie die Uhr nicht einstellen, zeigt das Gerät immer „00:00“ als Uhrzeit an.
- Wenn Sie den Stecker des Geräts ziehen oder bei einem Stromausfall müssen Sie die Uhr erneut einstellen.

### Verwendung des Standby-Modus

- Nach dem Anschließen des Backofens ertönt ein Signalton und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Im Standby-Modus zeigt das linke Display die aktuelle Uhrzeit an, sofern Sie die Uhr eingestellt haben, oder „00:00“, falls Sie die Uhr nicht eingestellt haben. Das rechte Display ist im Standby-Modus stets ausgeschaltet.
- Um den Backofen jederzeit in den Standby-Modus zu versetzen, drücken Sie .

### Garzyklus ohne Vorheizen starten

Um einen Garzyklus ohne Vorheizen zu starten, befolgen Sie die folgenden Schritte.

1. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, drücken Sie . Das linke Display zeigt das Symbol und die Standard-Heiztemperatur für den ersten Garmodus (Konventionell) an.
2. Wenn Sie einen anderen Garmodus verwenden möchten, drehen Sie den Multifunktionsknopf, bis das Symbol für Ihren gewünschten Garmodus auf dem Display erscheint.
3. Wenn Sie die Heiztemperatur ändern möchten, drücken Sie °C, dann drehen Sie den Multifunktionsknopf, bis Ihre gewünschte Heiztemperatur auf dem linken Display erscheint.
4. Um den Timer einzustellen, drücken Sie , dann drehen Sie den Multifunktionsknopf, bis Ihre gewünschte Garzeit auf dem rechten Display erscheint.
5. Drücken Sie den Multifunktionsknopf (), um mit dem Garen zu beginnen. Der Backofen startet den Timer und zeigt die verbleibende Zeit auf dem rechten Display an.

#### Hinweise:

- Sie können Schritt 4 überspringen. Wenn Sie dies tun oder die Zeit auf 0 setzen, arbeitet der Backofen 9 Stunden lang, es sei denn, Sie stoppen ihn. In diesem Fall bleibt das rechte Display ausgeschaltet.
- Während die Garraumtemperatur ansteigt, zeigt das linke Display abwechselnd die aktuelle Garraumtemperatur und die eingestellte Temperatur an.
- Während des Garvorgangs schalten sich die Heizelemente ein und aus, um die Gartemperatur aufrechtzuerhalten.
- Um einen Auftau-Zyklus zu starten, führen Sie alle oben genannten Schritte außer Schritt 3 durch.
- Um einen Dampf-Zyklus zu starten, führen Sie alle oben genannten Schritte außer Schritt 3 und 4 durch.

### Garzyklus mit Vorheizen starten

Sie können die Vorheizfunktion aktivieren, nachdem Sie einen Garmodus und eine Heiztemperatur über 100 °C ausgewählt haben.

Um einen Kochzyklus mit Vorheizen zu starten, befolgen Sie die folgenden Schritte.

1. Stellen Sie den benötigten Garmodus und die Garzeit ein.
2. Drücken Sie , um das Vorheizen zu starten. Das rechte Display zeigt das Vorheiz-Symbol () und ein „[ ]“ an. Das rechte Display wechselt zwischen der aktuellen Temperatur und der eingestellten Temperatur.
3. Wenn die Ziel-Heiztemperatur erreicht ist, piept der Backofen zweimal und startet den Timer. Außerdem beginnt das Vorheiz-Symbol () zu blinken, und der Backofen arbeitet entsprechend dem eingestellten Garmodus und der eingestellten Zeit.
4. Öffnen Sie die Tür, geben Sie Ihre Speisen in den Backofen und schließen Sie die Tür. Der Backofen setzt den Betrieb automatisch fort.

### Einstellungen während eines Garzyklus ändern

Sie können alle Einstellungen während eines laufenden Garzyklus ändern.

- Um den Garmodus zu ändern, tippen Sie auf und drehen Sie dann den Multifunktionsknopf.
- Um die Heiztemperatur zu ändern, tippen Sie auf °C und drehen Sie dann den Multifunktionsknopf.
- Um die Garzeit zu ändern, tippen Sie auf und drehen Sie dann den Multifunktionsknopf.
- Nach der Änderung der Einstellungen werden diese nach 6 Sekunden wirksam.

### Garzyklus unterbrechen und fortsetzen

- Sie können einen Garzyklus unterbrechen, indem Sie den Multifunktionsknopf () drücken oder die Backofentür öffnen.

**Tipps:** Das Unterbrechen eines Garzyklus pausiert den Timer und schaltet alle Heizelemente aus. Der Timer läuft weiter,

sobald der Zyklus fortgesetzt wird. Nach der Unterbrechung können Sie alle Gareinstellungen ändern.

- Um den Garzyklus fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen ist, und drücken Sie den Multifunktionsknopf ().

### Verwendung der Backofenbeleuchtung

- Die Beleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn ein Garzyklus startet.
- Standardmäßig bleibt die Beleuchtung während des gesamten Garzyklus eingeschaltet und erlischt, wenn der Zyklus endet. **Hinweis:** Die Beleuchtung schaltet sich nicht aus, wenn Sie den Garzyklus unterbrechen.
- Sie können die Beleuchtung jederzeit manuell ein- oder ausschalten, indem Sie drücken.

### Verwendung der Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert, dass Kinder den Backofen über das Bedienfeld bedienen können. Bei aktivierter Kindersicherung zeigt das rechte Display das Kindersicherungssymbol () an, und alle Bedienfeld-Tasten sowie der Multifunktionsknopf sind deaktiviert – ausgenommen .

Um die Kindersicherung zu aktivieren oder zu deaktivieren, halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt.

### Beenden eines Garvorgangs





- Wenn der Timer abgelaufen ist, gibt das Gerät 5 Signaltöne aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.
- Um einen Garzyklus vorzeitig zu beenden, drücken Sie .
- Um zu verhindern, dass Personen wie Kinder den Backofen versehentlich einschalten, denken Sie daran, den Backofen nach dem Gebrauch vom Netz zu trennen.

### Verwendung des Automatikmenüs

Mit dem Automatikmenü können Sie schnell mit dem Garen von 8 Lebensmittelarten beginnen, die in der folgenden Tabelle

aufgeführt sind. **Hinweis:** Der Backofen heizt den Garraum immer vor, bevor er mit dem Garen dieser Speisen beginnt.

Folgen Sie diesen Schritten, um das Automatikmenü zu verwenden:

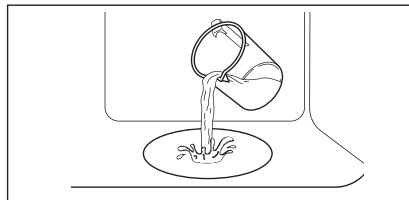
1. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, drücken Sie . Das linke Display zeigt das Symbol und die Standard-Heiztemperatur für den ersten Garmodus (Konventionell) an.
2. Drehen Sie den Multifunktionsknopf, bis der Code für Ihre gewünschte Speise auf dem linken Display erscheint. Sobald Sie eine Speise im Automatikmenü auswählen, erscheint das Automatikmenü-Symbol () auf dem rechten Display.
3. Drücken Sie den Multifunktionsknopf () , um das Vorheizen zu starten.
4. Wenn die Ziel-Heiztemperatur erreicht ist, piept der Backofen zweimal. Außerdem beginnt das Vorheiz-Symbol () zu blinken.

### Automatikmenü-Tabelle:

Angezeigter Code	Lebensmittel	Erhitzungstemperatur	Garzeit
A01	Gebratene Rinderrippen	250 °C	4 Minuten
A02	Rindersteak mit schwarzem Pfeffer	250 °C	8 Minuten
A03	Chiffon-Kuchen	150 °C	50 Minuten
A04	Rote Samt-Cupcakes	160 °C	35 Minuten
A05	Die rippchen sind so	200 °C	50 Minuten
A06	Italienischer Obstkuchen (20 cm)	190 °C	22 Minuten
A07	Windbeutel	190 °C	24 Minuten
A08	Gebratener Kabeljau	250 °C	8 Minuten

### Verwendung der Dampfreinigungsfunktion

1. Stellen Sie sicher, dass der Backofen abgekühlt ist. Füllen Sie vor dem Start der Dampfreinigungsfunktion ca. 150 ml Leitungswasser in die Vertiefung des Garraums.



2. Wählen Sie die Dampfreinigungsfunktion aus und drücken Sie den Startknopf, um die Funktion zu starten. Der Timer beginnt mit dem Countdown. Bitte beachten Sie, dass nach dem Start der Dampfreinigungsfunktion nicht zu anderen Funktionen gewechselt werden kann.
3. Wenn Sie während der Dampfreinigungsfunktion die Timer-Taste drücken, zeigt der Timer-Anzeigebereich 5 Sekunden lang die aktuelle Uhrzeit an und kehrt dann zum Timer-Countdown zurück.
4. Wenn die Dampfreinigungsfunktion beendet ist, öffnen Sie die Tür vorsichtig. Austretende Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen. Stellen Sie sicher, dass der Backofen abgekühlt ist. Trocknen Sie die Vertiefung des Garraums mit einem weichen Tuch ab.

### Tipps zum Energiesparen

- Entfernen Sie während des Garvorgangs alles nicht benötigte Zubehör.
- Vermeiden Sie es, die Tür während des Garvorgangs zu öffnen.



- Mit einer Umluft-Betriebsart können Sie Speisen gleichzeitig auf mehreren Ebenen garen.
- Wenn es nicht möglich ist, verschiedene Gerichte gleichzeitig zu garen, können Sie sie nacheinander zubereiten, um den vorgeheizten Backofen optimal zu nutzen.
- Heizen Sie den leeren Backofen nicht vor, es sei denn, dies ist erforderlich.
- Wenn Sie den Backofen vorheizen müssen, geben Sie die Speisen unmittelbar nach Erreichen der gewählten Temperatur in den Ofen.
- Verwenden Sie keine reflektierende Folie wie Aluminiumfolie zum Abdecken des Garraumboden.
- Nutzen Sie nach Möglichkeit den Timer und/oder einen Temperaturfühler.

## Reinigung und Pflege

### Hinweise zur Reinigung

<b>Reinigungs- mittel</b>	Reinigen Sie die Vorderseite des Backofens mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Für die Reinigung von Metalloberflächen verwenden Sie eine Reinigungslösung.
	Entfernen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
<b>Tägliche Nutzung</b>	Reinigen Sie den Garraum nach jeder Nutzung. Fettansammlungen oder andere Lebensmittlrückstände können zu Bränden führen.
	Dampf kann sich am Ofentürglas niederschlagen oder im Ofen kondensieren. Um Kondensation zu reduzieren, lassen Sie den Backofen 10 Minuten laufen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Backofen auf. Nach jeder Nutzung wischen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch trocken.
<b>Zubehör</b>	Reinigen Sie nach jeder Nutzung das Zubehör und lassen es trocknen. Verwenden Sie hierfür ein feuchtes Tuch, warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Zubehör niemals im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie antihaftbeschichtetes Zubehör nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

### Warnung – Verletzungsgefahr!

- Stellen Sie sicher, dass der Backofen kalt ist, bevor Sie die folgenden Vorgänge durchführen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie beginnen.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe.

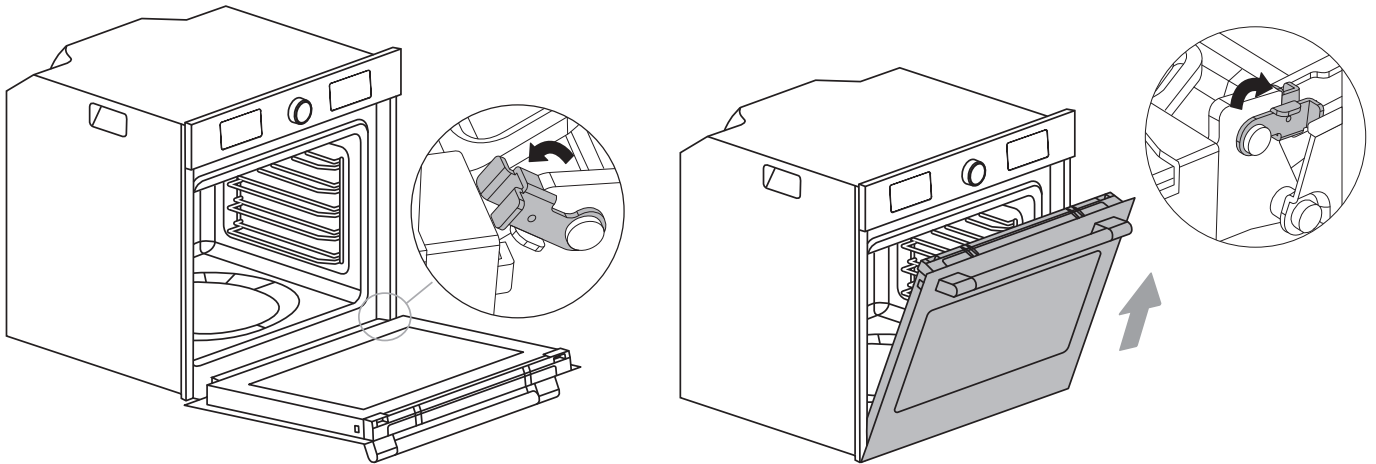
### Ausbauen der Tür

Um die Tür zu Reinigungszwecken auszubauen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.



2. Bringen Sie die beiden Verriegelungshebel (einer links und einer rechts) in die Entriegelungsstellung.
3. Schließen Sie die Tür so gut wie möglich.
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen links und rechts an den Seiten an und ziehen Sie sie nach oben und außen.



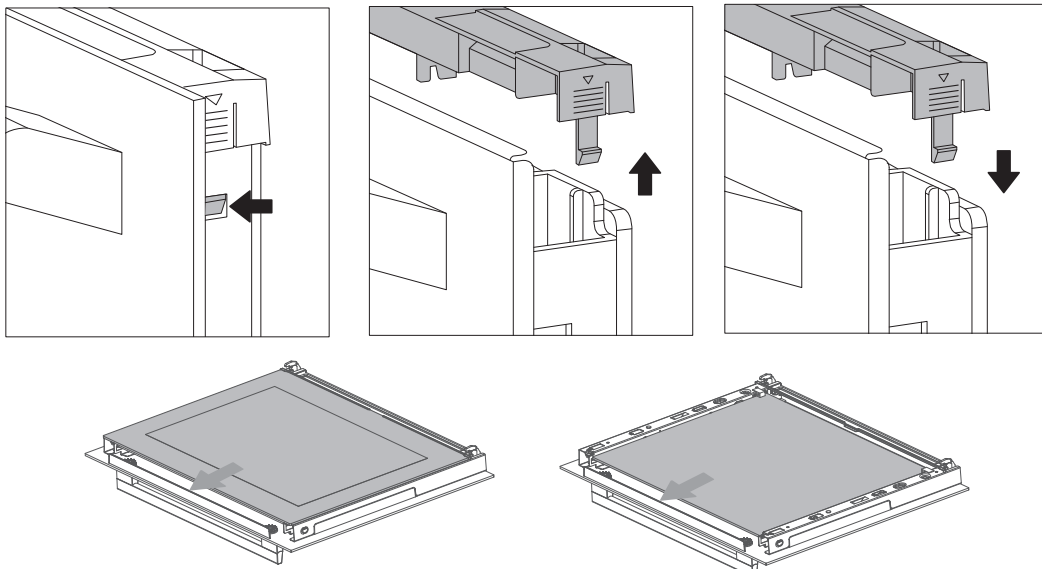
### Wiedereinsetzen der Tür

1. Führen Sie beide Scharniere der Tür in die Öffnungen der Frontwand ein.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig. **Hinweis:** Die Tür lässt sich nicht vollständig öffnen, wenn die Scharniere nicht in der richtigen Position sind.
3. Klappen Sie die beiden Verriegelungshebel links und rechts nach innen.
4. Versuchen Sie, die Tür zu schließen und prüfen Sie, ob sie mit dem Bedienfeld bündig abschließt. Falls nicht, wiederholen Sie die oben genannten Schritte.

### Demontage und Wiedereinbau der Tür

Nach dem Ausbau der Tür können Sie die obere Türabdeckung abnehmen und die Tür zerlegen, um verschiedene Teile der Tür zu reinigen.

1. Wie in der folgenden Abbildung dargestellt, drücken und halten Sie gleichzeitig die beiden Halteclips.
2. Heben Sie die obere Türabdeckung ab.
3. Heben Sie die Türscheibe vorsichtig an und ziehen Sie sie heraus.
4. Reinigen Sie die verschiedenen Teile der Tür und bauen Sie sie wieder zusammen. Um die obere Türabdeckung wieder anzubringen, drücken Sie sie gegen die Tür, bis sie einrastet.



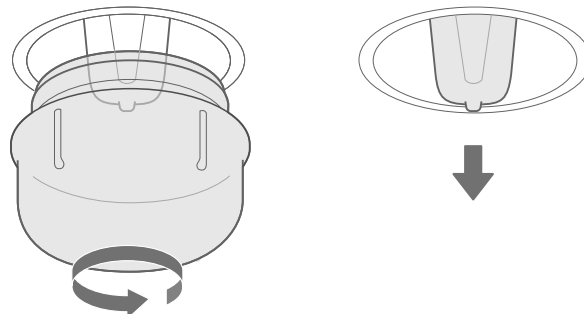
**Wichtig!**

Versuchen Sie niemals, die obere Türabdeckung abzunehmen und die Tür zu zerlegen, ohne vorher die Tür auszubauen. Andernfalls könnten Sie die Tür beschädigen oder sich verletzen.

**Austausch der Backofenlampe****Wichtig!**

- Berühren Sie eine neue Lampe nicht mit bloßen Händen, da Fingerabdrücke diese beschädigen können.
- Benutzen Sie den Backofen nicht, bevor die Lampenabdeckung wieder angebracht wurde. Ihr Backofen ist mit einer im Garraum installierten Lampe ausgestattet. Folgen Sie diesen Schritten, um eine defekte Lampe auszutauschen:

1. Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz. Warten Sie, bis der Backofen vollständig abgekühlt ist.
2. Legen Sie ein Handtuch auf den Boden des Garraums, um Beschädigungen zu vermeiden.
3. Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
4. Ziehen Sie die alte Lampe heraus. **Hinweis:** Drehen Sie sie nicht.



5. Setzen Sie eine neue Lampe ein (siehe den Hinweis unten für den korrekten Lampentyp). Stellen Sie sicher, dass die Lampenstifte in der richtigen Position sind, und drücken Sie die Lampe fest hinein.
6. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.
7. Entfernen Sie das Handtuch aus dem Garraum und schließen Sie den Backofen wieder an das Stromnetz an.



**Hinweise:**

- Verwenden Sie ausschließlich eine 25-W/230-V-Halogenbeleuchtung vom Typ G9 mit einer maximalen Betriebstemperatur von T350 °C.
- Die in diesem Produkt verwendete Lampe ist speziell für Haushaltsgeräte konzipiert und nicht für die allgemeine Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.
- Lampen und Lampenabdeckungen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

## Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Ursache
Das Gerät funktioniert nicht.	Defekte Sicherung	Überprüfen Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Überprüfen Sie, ob die Küchenbeleuchtung oder andere Küchengeräte funktionieren.
Der Ventilator läuft nicht durchgehend in einer Umluft-Betriebsart.		Das ist normal. Der Lüfter wird so angesteuert, dass die bestmögliche Hitzeverteilung und Ofenleistung erreicht wird.
Der Ventilator läuft weiter, obwohl der Garvorgang bereits beendet ist.		Um einer hohen Feuchtigkeit im Garraum vorzubeugen und den Ofen abzukühlen, läuft der Lüfter nach Beenden des Garvorgangs weiter. Der Lüfter schaltet sich nach einer Weile automatisch aus.
Die Speisen sind nicht durchgegart, obwohl die Zeit nach Rezept eingestellt war.		Prüfen Sie, ob Sie die Temperatur korrekt eingestellt haben. Prüfen Sie, ob Sie zu viel Nahrungsmittel in den Backofen gegeben haben. Bitte sehen Sie sich das Rezept nochmals genau an.
Ungleichmäßige Bräunung.		Prüfen Sie, ob Sie die Temperatur korrekt eingestellt haben. Prüfen Sie, ob Sie die Speisen auf der richtigen Ebene im Garraum platziert haben. Prüfen Sie, ob Sie das richtige Backofengeschirr verwendet haben. Versuchen Sie, dunkles, mattes und leichtes Backofengeschirr zu verwenden.
Die Beleuchtung schaltet sich nicht ein.		Die Lampe ist defekt und muss ausgetauscht werden.

## Hinweise zum Umweltschutz

Recyceln Sie mit dem Symbol  gekennzeichnete Materialien. Geben Sie die Verpackungen in die entsprechenden Behälter, um sie zu recyceln. Helfen Sie mit, die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen, indem Sie unbrauchbar gewordene Elektro- und Elektronikgeräte dem Recycling zuführen. Entsorgen Sie mit dem Symbol  gekennzeichnete Geräte nicht über den Hausmüll. Bringen Sie das Altgerät zu Ihrem örtlichen Recyclingstandort oder wenden Sie sich an Ihre Kommunalverwaltung.

## Technische Daten

Abmessungen (innen)	Breite Höhe Tiefe	503 mm 365 mm 392 mm
Fläche des Grillblechs	1191 cm <sup>2</sup>	
Fläche des tiefen Blechs	974 cm <sup>2</sup>	
Oberes Heizelement	2200 W	
Unteres Heizelement	1000 W	
Grill	2250 W	
Gesamtnennleistung	3200 W	
Nennspannung	220-240 V~	
Nennfrequenz	50-60 Hz	
Anzahl der Betriebsarten	11	

## Energieeffizienzdaten

### Produktinformationen und Produktdatenblatt\*

Name des Anbieters	IKEA
Modellbezeichnung	SPJUTBO 00600276
Energieeffizienzindex	61,2
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit Standardlast im konventionellen Modus	1,10 kWh/Zyklus
Energieverbrauch mit Standardlast bei laufendem Lüfter	0,52 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektrizität
Garraum-Volumen	72 l
Ofentyp	Einbaubackofen
Gewicht	41 kg

\* Für die Europäische Union gemäß den EU-Verordnungen 65/2014 und 66/2014.  
Für die Republik Belarus gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017 Anhänge A und B.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grills – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

## IKEA-Garantie

### Wie lange ist die IKEA-Garantie gültig?

Diese Garantie gilt für **5 Jahre** ab dem ursprünglichen Kaufdatum Ihres Geräts bei IKEA. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbelegs erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

### Wer übernimmt den Kundendienst?

Der IKEA-Kundendienstpartner stellt den Kundendienst über seinen eigenen Betrieb oder ein autorisiertes Kundendienstpartnernetzwerk zur Verfügung.

### Was deckt diese Garantie ab?

Die Garantie deckt Gerätefehler, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum des Einkaufs bei IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des entsprechenden Geräts. Ausnahmen sind unter der Überschrift „Was deckt diese Garantie nicht ab?“ erläutert. Innerhalb der Garantiezeit werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile, Arbeits- und Reisekosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Auf diese Bedingungen sind die EU-Richtlinien (RICHTLINIE (EU) 2019/771) sowie die jeweilig geltenden örtlichen Vorschriften anzuwenden. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

### Was unternimmt IKEA, um das Problem zu beheben?

Der von IKEA beauftragte Kundendienstpartner prüft das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob es unter diese Garantie fällt. Wenn es als unter diese Garantie fallend erachtet wird, wird der IKEA-Kundendienstpartner oder sein autorisierter Kundendienstpartner durch seinen eigenen Kundendienstbetrieb das defekte Produkt nach eigenem Ermessen entweder reparieren oder durch dasselbe oder ein vergleichbares Produkt ersetzen.

### Was deckt diese Garantie nicht ab?

- Normalen Verschleiß.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge der Missachtung des Benutzerhandbuchs, unsachgemäße Installation, falsche Spannungsanschlüsse, Beschädigungen durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Rost, Korrosion oder Wasserschäden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden durch einen

ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser oder durch außergewöhnliche Umweltbedingungen.

- Verbrauchs- und Verschleißteile wie Batterien und Lampen.
- Nicht funktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch des Gerätes nicht beeinflussen, sowie Kratzer und mögliche Farbabweichungen.
- Zufallsschäden durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten an Filtern, Abflüssen oder Wasch-/Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.
- Fälle, in denen beim Besuch eines Technikers kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder einem autorisierten Kundendienstpartner ausgeführt wurden oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmäßige Installation erforderliche Reparaturen.
- Die Verwendung des Geräts in einer nicht-häuslichen Umgebung, d. h. die gewerbliche Nutzung des Geräts.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selber nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Lieferanschrift des Kunden, werden während dieser Lieferung eventuell aufgetretene Schäden durch IKEA abgedeckt.
- Kosten für die Erstinstallation des IKEA-Geräts. Wenn jedoch der IKEA-Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät erneut oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.

Diese Einschränkungen gelten nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von einem qualifizierten Fachmann unter Verwendung unserer Originalersatzteile durchgeführt werden, um das Gerät an die technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

### Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen

IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land

zu Land unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt oder eventuell übererfüllt. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

### Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäß der Garantierichtlinien im neuen Land übernommen.

Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät in Übereinstimmung mit und gemäß den folgenden Bedingungen installiert wurde:

- Den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- Der Montageanleitung und den Sicherheitshinweisen im Benutzerhandbuch.

### Spezieller Kundendienst für IKEA-Geräte

Ihr IKEA-Kundendienstteam hilft Ihnen gern weiter, wenn Sie sich mit ihm in Kontakt setzen, um:

- Eine Reparaturanfrage gemäß dieser Garantie zu stellen;
- Erläuterungen zur Installation des IKEA-Geräts in die speziellen IKEA-Küchenmöbel zu erhalten;
- Erläuterungen zu den Funktionen der IKEA-Geräte zu erhalten.

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

### So erreichen Sie unseren Kundendienst



Die Telefonnummern der von IKEA benannten Kundendienstzentren finden Sie am Ende dieser Benutzerhandbuch.

- i** **Damit unser Kundendienst Ihnen schneller mit Rat und Tat zur Seite steht, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Benutzerhandbuch aufgeführten spezifischen Rufnummern zu verwenden. Greifen Sie stets auf die Nummern zurück, die in der Benutzerhandbuch des jeweiligen Geräts aufgeführt sind, für das Sie Hilfe benötigen. Denken Sie bitte daran, die 8-stellige Artikelnummer und die 22-stellige Seriennummer anzugeben, die sich auf dem Typenschild Ihres Geräts befinden.**

- i** **BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF!** Dieser dient als Kaufnachweis und ist für Garantiefälle erforderlich. Der Kaufbeleg zeigt ebenfalls den IKEA-Namen und die Artikelnummer (8-stelliger Code) für jedes von Ihnen erworbene Gerät an.

### Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?

Bei allen anderen, nicht kundenspezifischen Fragen bitten wir Sie, sich an den Kundenservice im nächstgelegenen IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, sich vor einer Kontaktaufnahme mit uns die dem Gerät beiliegenden Dokumentationen gut durchzulesen.



## Sommaire

Informations de sécurité.....	39	Comment utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur .....	48
Instructions d'installation importantes .....	41	Conseils en matière d'économie d'énergie .	48
Vue d'ensemble du produit.....	42	Entretien et nettoyage .....	49
Utilisation des accessoires.....	42	Dépannage .....	52
Bandeau de commande.....	43	Protection de l'environnement.....	52
Mode d'emploi : Sécurité enfants .....	43	Spécifications techniques .....	53
Première utilisation .....	45	Données sur l'efficacité énergétique.....	53
Fonctionnement.....	46	Garantie IKEA.....	54

## Informations de sécurité

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Pour éviter tout risque de danger, faites remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est arrêté avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de décharge électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart.
- Vous ne devez pas utiliser de nettoyeur à vapeur.
- La surface du tiroir de rangement peut devenir chaude.
- L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four. (Applicable aux fours dotés d'un dispositif permettant d'utiliser une sonde de mesure de la température.)
- Afin d'éviter tout risque de surchauffe, cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- **AVERTISSEMENT** : Évitez de chauffer les liquides et autres aliments dans des récipients fermés, car cela présente des risques d'explosion.
- Veuillez utiliser le produit dans un environnement bien ventilé.
- Un dispositif de déconnexion de tous les pôles doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou de grattoir métallique sur la vitre de la porte, car ils risquent de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement de la vitre.
- Cet appareil ne doit pas être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne touchez pas le four avec des mains ou des pieds mouillés ou humides.
- Évitez d'ouvrir la porte du four fréquemment pendant la cuisson.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, car vous pourriez déséquilibrer votre appareil ou casser la porte.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le.
- Lors du déballage du four, assurez-vous qu'il est intact. Si l'appareil est

endommagé, ne l'utilisez pas et contactez le service après-vente.

- Veuillez mettre les sacs en plastique, le polystyrène, les clous et autres matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ces matériaux sont dangereux pour eux.
- Lorsque le four est mis sous tension pour la première fois, il peut dégager une odeur âcre ou de la fumée. Cela est dû au fait que l'huile antirouille du tube de chauffage électrique du four est chauffée et s'évapore pour la première fois. Il s'agit d'un phénomène normal. Si cela se produit, il suffit d'attendre que l'odeur se dissipe avant d'enfourner les aliments. Il est recommandé de l'utiliser pour la première fois dans un endroit ouvert ou dans la cuisine avec la hotte allumée pendant 0,5 à 1 heure.
- Si le four est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, coupez l'alimentation électrique et ne le touchez pas. Contactez immédiatement les professionnels concernés pour le réparer ou le recycler.
- Des aimants permanents sont utilisés dans le panneau de commande ou dans les éléments de commande. Ils peuvent affecter les implants électroniques, notamment les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les porteurs d'implants électroniques doivent rester à une distance d'au moins 10 cm du panneau de commande.
- N'apportez aucune modification à l'appareil.

### **Risque d'électrocution !**

- Ne branchez pas l'appareil tant qu'il n'est pas complètement installé. Si l'appareil est endommagé, débranchez immédiatement l'alimentation.
- Pour éviter tout risque, les pièces doivent être réparées ou remplacées par le fabricant, un agent de service ou une personne de qualification identique.
- L'utilisation d'appareils endommagés ou défectueux est interdite.
- N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ou de nettoyeurs à vapeur pour éviter toute électrocution.

### **Risque d'incendie !**

- Ne stockez pas d'objets dans la chambre de cuisson.
- En cas de flammes ou de fumée dans la chambre de cuisson, gardez la porte du four fermée, puis débranchez ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
- Ne mettez en aucune circonstance d'objets combustibles ou inflammables (tels que des restes de papier, des copeaux de bois, etc.) dans le four.

### **Risque de blessures !**

- N'utilisez pas d'objets rugueux ou tranchants pour nettoyer la vitre de la porte. Si la surface de la vitre de la porte est rayée, celle-ci peut éclater et causer des blessures corporelles.
- Les charnières de la porte du four sont mobiles lorsque vous l'ouvrez ou la fermez la porte. Éloignez vos mains des charnières.

### **Risque de brûlures !**

- Gardez les enfants éloignés de cet appareil à tout moment.
- Ne touchez pas les surfaces internes, les éléments chauffants et les ouvertures de ventilation de l'appareil pendant la cuisson.
- Après la cuisson, pour éviter de vous brûler, ouvrez légèrement la porte du four, attendez que la chaleur se dissipe, puis ouvrez-la complètement.
- Utilisez des gants de four (résistants à la chaleur) pour retirer les aliments ou les accessoires de la chambre de cuisson du four.
- Veuillez ne pas verser d'eau froide dans la chambre chaude.



**Instructions d'installation importantes****! Contenu qui signifie [obligatoire]**

- Le fonctionnement sûr de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé selon les règles de l'art et conformément à ces instructions d'installation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- L'ensemble du processus d'installation nécessite deux installateurs professionnels. Portez des gants de protection secs pendant l'installation pour éviter les rayures ou une électrocution.
- Les appareils installés et les parois des appareils adjacents doivent être résistants à des températures élevées (au moins 90 °C et au moins 70 °C respectivement).
- Veuillez utiliser une prise de 16 A.

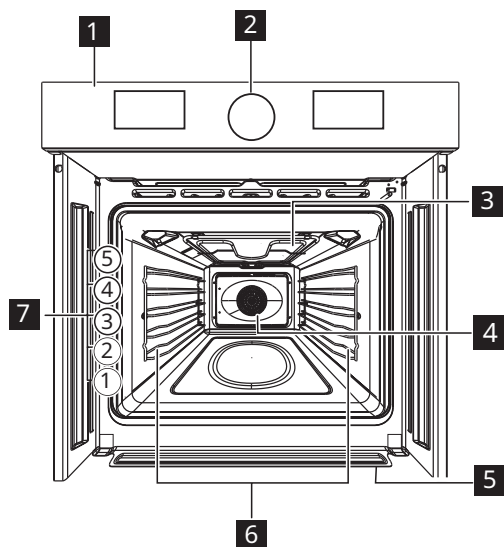
**⊘ Contenu qui signifie [interdit]**

- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'un meuble de cuisine, car cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport.
- Ne bloquez pas l'orifice de ventilation de l'appareil et l'espace entre l'armoire et l'appareil.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou installez l'appareil, car il est très lourd. Ne levez pas l'appareil par sa poignée de porte.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation sont endommagés, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil pour éviter tout incendie, toute électrocution ou tout autre danger.

**⚠ Contenu qui signifie [note]**

- Soyez très prudent lorsque vous déplacez ou installez l'appareil pour éviter de l'endommager ou d'endommager les armoires.
- Avant de mettre en marche l'appareil, retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires de la chambre de cuisson.
- Les utilisateurs doivent pouvoir accéder à la prise électrique pour interrompre facilement l'alimentation en cas d'urgence.

## Vue d'ensemble du produit



- 1 Bandeau de commande
- 2 Molette de réglage
- 3 Gril
- 4 Ventilateur
- 5 Récupérateur d'eau
- 6 Support de plateau amovible
- 7 Positionnement des plateaux

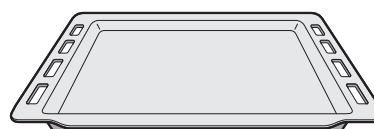
## Utilisation des accessoires

### Accessoires inclus

Votre appareil comprend les accessoires suivants.



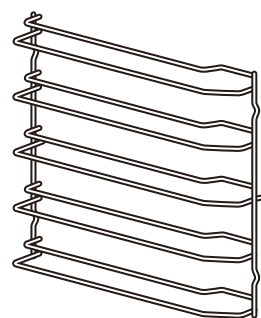
1 grille de cuisson



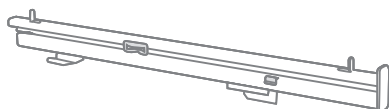
1 plateau pour gril



1 plateau profond



2 grilles latérales

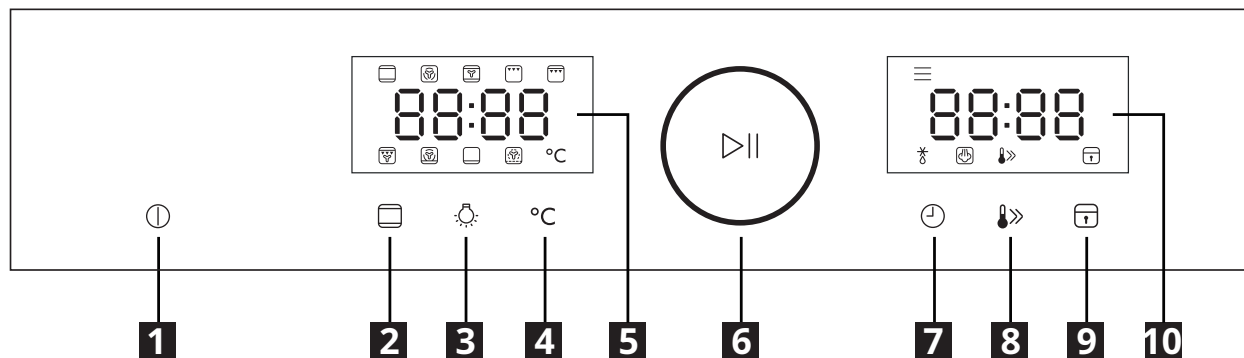


2 glissières

### Remarques :

- La chambre du four est divisée en cinq niveaux, numérotés de bas en haut. Placez toujours la grille ou le plateau de cuisson sur l'un de ces niveaux.
- Il est également possible de placer le plateau sous la grille pour recueillir les jus de cuisson.
- Les accessoires sont susceptibles de se déformer sous l'effet de la chaleur. Cela ne compromet pas leur fonction. Une fois les accessoires refroidis, ils reprennent leur forme initiale.
- N'utilisez que des accessoires d'origine. Ils sont spécialement conçus pour votre appareil.

## Bandeau de commande



- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Bouton d'annulation                 | <b>6</b> Molette multifonction         |
| <b>2</b> Bouton de mode                      | <b>7</b> Bouton de l'horloge/minuterie |
| <b>3</b> Bouton de l'éclairage               | <b>8</b> Bouton de préchauffage        |
| <b>4</b> Bouton de réglage de la température | <b>9</b> Bouton de sécurité enfants    |
| <b>5</b> Écran de gauche                     | <b>10</b> Écran de droite              |

## Mode d'emploi : Sécurité enfants

Le four est équipé d'une sécurité enfants. La sécurité enfants du four est placée à droite, sous le bandeau de commande.

## Pour ouvrir la porte du four avec la sécurité enfants :

<b>Étape 1</b>	Appuyez sur le dispositif de sécurité enfants et maintenez-le enfoncé.	
<b>Étape 2</b>	Tirez la poignée pour ouvrir la porte. Fermez la porte du four sans appuyer sur le dispositif de sécurité enfants.	










## Pour retirer la sécurité enfants :



<b>Étape 1</b>	Ouvrez la porte et retirez le dispositif de sécurité enfants à l'aide de la clé torx fournie avec le four.	
<b>Étape 2</b>	Après avoir retiré le dispositif de sécurité enfants, remettez la vis en place.	

## Modes de fonctionnement

À l'aide du bouton de mode, sélectionnez un mode de fonctionnement parmi les suivants.

**Remarque :** les trois derniers modes (séchage, décongélation et nettoyage à la vapeur) ne sont pas des modes de cuisson. Tous les autres modes sont des modes de cuisson.

Mode	Description	Plage de température	Préchauffage possible ?
 Conventionnel	Pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage sur un seul niveau. Particulièrement adapté aux gâteaux avec des nappages à base de liquide.	30 à 250 °C	Oui
 Convection	Dans ce mode, le ventilateur se met en marche automatiquement, assurant une chaleur uniforme pour la cuisson à un ou plusieurs passages. Il est particulièrement adapté à la cuisson des aliments qui doivent avoir une couleur uniforme.	50 à 250 °C	Oui
 Conventionnel + Ventilation	Pour la cuisson et le rôtissage sur deux niveaux maximum. Le ventilateur brasse la chaleur produite par les éléments chauffants de manière uniforme dans la chambre de cuisson.	50 à 250 °C	Oui
 Gril	Pour griller de petites quantités de steaks ou de saucisses. La partie centrale située sous l'élément chauffant devient chaude.	150 à 250 °C	Oui
 Gril double + Ventilation	Pour rôtir la volaille, le poisson et les gros morceaux de viande. L'élément chauffant et le ventilateur s'allument et s'éteignent tour à tour. Le ventilateur brasse l'air chaud autour de l'aliment.	50 à 250 °C	Oui
 Gril double	Pour griller des produits de forme plate, tels que des steaks, des saucisses et des toasts. Tout le compartiment situé sous l'élément chauffant devient chaud.	150 à 250 °C	Oui
 Pizza	Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent une chaleur intense par le bas.	50 à 250 °C	Oui
 Chaleur de fond	Pour faire brunir le fond du plat. Ce mode convient également à la cuisson lente ou pour terminer la cuisson de plats juteux ou épaissir une sauce.	30 à 220 °C	Oui
 Séchage	Après le nettoyage, utilisez ce mode pour sécher la chambre afin de prévenir la prolifération bactérienne.	140 à 240 °C	Non


Mode	Description	Plage de température	Préchauffage possible ?
 Décongélation	Pour décongeler les aliments ou refroidir les aliments cuits plus rapidement en utilisant uniquement le ventilateur. Il est également possible d'utiliser ce mode pour sécher des fruits, des légumes ou des herbes. <b>Remarque :</b> Les éléments chauffants sont toujours éteints dans ce mode.	-	Non
 Nettoyage à la vapeur	Cette fonction utilise la vapeur d'eau pour éliminer les résidus de graisse et les restes d'aliments de l'appareil.	100 °C	Non

### Première utilisation

Avant la première utilisation de l'appareil pour la cuisson d'aliments, il est indispensable de nettoyer la chambre de cuisson et les accessoires.

- (1) Retirez tous les adhésifs, le film de protection des parois et les pièces de protection pour le transport.
- (2) Retirez tous les accessoires de la chambre de cuisson.
- (3) Nettoyez soigneusement les accessoires et les rails de guidage avec de l'eau et un chiffon ou une brosse douce.
- (4) Assurez-vous que la chambre de cuisson ne contienne pas de résidus d'emballage, tels que des bouts de polystyrène ou des morceaux de bois, qui peuvent présenter un risque d'incendie.
- (5) Essuyez les surfaces lisses de la chambre et de la porte à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- (6) Pour éliminer l'odeur typique d'un four neuf, faites chauffer l'appareil à vide et avec la porte du four fermée en utilisant les réglages suivants.

domestiques à l'écart de la cuisine pendant ce temps. Fermez les portes des pièces adjacentes.




Mode	Température	Temps
	250 °C	30 minutes

- (7) Aérez bien la cuisine lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois. Tenez les enfants et les animaux


## Fonctionnement

### Réglage de l'horloge


Il est possible d'utiliser le four sans régler l'horloge. Pour régler l'horloge, procédez comme suit :

1. Le four étant en mode veille, appuyez sur  pour accéder au mode de réglage de l'horloge. Les chiffres des heures se mettent à clignoter à l'écran de gauche.
2. Tournez la molette multifonction pour régler les heures.
3. Appuyez sur  pour confirmer. Les chiffres des minutes se mettent à clignoter à l'écran de gauche.
4. Tournez la molette multifonction pour régler les minutes.
5. Appuyez sur  pour enregistrer l'heure et sortir du mode de réglage de l'horloge. L'écran de gauche affiche en permanence l'heure.

#### Remarques :




- Pour modifier l'heure par la suite, répétez la procédure précédente.
- Pour sortir du mode de réglage de l'horloge à tout moment, appuyez sur .
- Le four affiche toujours l'horloge au format 24 heures.
- Si vous ne réglez pas l'horloge, le four affichera toujours « 00:00 » comme heure.
- Si vous débranchez le four ou en cas de panne électrique, vous devez régler à nouveau l'horloge.

### Fonctionnement en mode veille

- Une fois que vous avez branché le four, un signal sonore retentit et l'appareil passe en mode veille.
- En mode veille, l'écran de gauche affiche l'heure actuelle si vous avez réglé l'horloge, ou « 00:00 » si vous n'avez pas réglé l'horloge. L'écran de droite est toujours éteint en mode veille.
- Pour remettre le four en mode veille à tout moment, appuyez sur .

### Commencer une cuisson sans préchauffage

Pour commencer une cuisson sans préchauffage, procédez comme suit.

1. Le four étant en mode veille, appuyez sur . L'écran de gauche affiche le symbole et la température de cuisson par défaut pour le premier mode de cuisson (conventionnel).
2. Si vous souhaitez utiliser un autre mode de cuisson, tournez la molette multifonction jusqu'à ce que le symbole correspondant au mode de cuisson souhaité s'affiche à l'écran.
3. Si vous souhaitez modifier la température de chauffage, appuyez sur °C, puis tournez la molette multifonction jusqu'à ce que la température de chauffage souhaitée s'affiche sur l'écran de gauche.
4. Pour régler la minuterie, appuyez sur , puis tournez la molette multifonction jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité s'affiche sur l'écran de droite.
5. Appuyez sur la molette multifonction () pour commencer la cuisson. La minuterie du four est activée et le temps restant s'affiche sur l'écran de droite.




#### Remarques :

- Il est possible d'ignorer l'étape 4 ci-dessus. Si vous procédez ainsi ou si vous réglez la durée sur 0, le four fonctionnera pendant 9 heures, sauf si vous l'arrêtez. Lorsque le four fonctionne de cette manière, l'écran de droite reste éteint.
- Lorsque la température de la chambre augmente, l'écran de gauche affiche alternativement la température réelle de la chambre et la température réglée.
- Pendant la cuisson, les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température de chauffe.
- Pour commencer une décongélation, suivez toutes les étapes ci-dessus, sauf l'étape 3.
- Pour commencer un nettoyage à la vapeur, suivez toutes les étapes ci-dessus, sauf l'étape 3 et 4.

### Commencer une cuisson avec préchauffage



Pour activer la fonction de préchauffage, sélectionnez un mode de cuisson et une température supérieure à 100 °C.

Pour commencer une cuisson avec préchauffage, procédez comme suit.


1. Vous devez régler le mode de cuisson et le temps de cuisson nécessaires.
2. Appuyez sur  pour commencer le préchauffage. L'écran de droite affiche le symbole de préchauffage () et le symbole « [ ] ». L'écran de droite affiche alternativement la température réelle et la température réglée.
3. Lorsque la température de chauffage souhaitée est atteinte, le four émet deux signaux sonores et la minuterie est activée. Parallèlement, le symbole de préchauffage () se met à clignoter, le four se met en marche selon le mode de cuisson et la durée sélectionnés.
4. Ouvrez la porte, mettez vos aliments dans le four, puis refermez la porte. Le four continuera automatiquement à fonctionner.

### Modification des réglages pendant une cuisson


Il est possible de modifier tous les paramètres pendant un cycle de cuisson.

- Pour changer le mode de cuisson, appuyez sur , puis tournez la molette multifonction.
- Pour changer la température de cuisson, appuyez sur °C, puis tournez la molette multifonction.
- Pour changer le temps de cuisson, appuyez sur , puis tournez la molette multifonction.
- Après avoir modifié les réglages, les changements prendront effet au bout de 6 secondes.


### Mettre en pause et reprendre la cuisson

- Il est possible d'interrompre la cuisson en appuyant sur la molette multifonction () ou en ouvrant la porte du four.



**Conseils :** l'interruption temporaire de la cuisson met la minuterie en pause et éteint tous les éléments chauffants. La minuterie reprendra son cours à la reprise de la cuisson. Après avoir interrompu la cuisson, il est possible de modifier tous les réglages de cuisson.


- Pour reprendre la cuisson, assurez-vous que la porte est bien fermée, puis appuyez sur la molette multifonction ()

### Utilisation de l'éclairage du four


- L'éclairage s'allume au début de la cuisson.
- Par défaut, l'éclairage reste allumé pendant toute la cuisson, puis s'éteint en fin de cuisson. **Remarque :** si vous mettez en pause la cuisson, l'éclairage ne s'éteindra pas.
- Il est possible d'allumer ou d'éteindre manuellement et à tout moment l'éclairage en appuyant sur .

### Utilisation de la sécurité enfants

La fonction de sécurité enfants permet d'empêcher les jeunes enfants d'utiliser le four à partir du bandeau de commande. Si la sécurité enfants est activée, l'écran de droite affiche le symbole correspondant () . Tous les boutons du bandeau de commande et la molette multifonction sont également sans effet, sauf le bouton .

Pour activer ou désactiver la sécurité enfants, appuyez sur le bouton  pendant 3 secondes et maintenez-le enfoncé.

### Terminer la cuisson

- À la fin de la minuterie, le four émet 5 signaux sonores et revient en mode veille.
- Pour mettre fin à la cuisson plus tôt, appuyez sur .
- Pour éviter que des personnes (p. ex. des enfants) n'allument accidentellement le four, n'oubliez pas de le débrancher après l'avoir utilisé.





### Utilisation du menu de cuisson automatique

Il est possible d'utiliser le menu de cuisson automatique pour commencer rapidement



la cuisson de 8 types d'aliments répertoriés dans le tableau suivant. **Remarque :** la cuisson de ces aliments est toujours précédée d'un préchauffage de la chambre du four.

Procédez comme suit pour utiliser le menu de cuisson automatique :

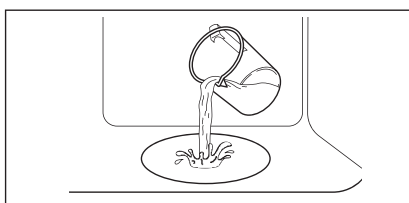
1. Le four étant en mode veille, appuyez sur . L'écran de gauche affiche le symbole et la température de cuisson par défaut pour le premier mode de cuisson (conventionnel).
2. Tournez la molette multifonction jusqu'à ce que le code correspondant à l'aliment souhaité s'affiche sur l'écran de gauche. Une fois que vous avez sélectionné un aliment dans le menu de cuisson automatique, le symbole du menu automatique () apparaît sur l'écran de droite.
3. Appuyez sur la molette multifonction () pour commencer le préchauffage.
4. Lorsque la température de chauffage souhaitée est atteinte, le four émet deux signaux sonores. Le symbole de préchauffage () se met également à clignoter.

### Tableau du menu de cuisson automatique :

Code affiché	Aliment	Température de cuisson	Temps de cuisson
A01	Côtes de bœuf rôties	250 °C	4 minutes
A02	Steak de bœuf au poivre noir	250 °C	8 minutes
A03	Gâteau mousseline	150 °C	50 minutes
A04	Petits gâteaux Red Velvet	160 °C	35 minutes
A05	Côtelette de côte rôtie à la française	200 °C	50 minutes
A06	Tarte aux fruits italienne (20 cm)	190 °C	22 minutes
A07	Chou à la crème	190 °C	24 minutes
A08	Morue rôtie	250 °C	8 minutes

### Comment utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur

1. Assurez-vous que le four est froid, puis remplissez le creux de la chambre d'environ 150 ml d'eau du robinet avant de démarrer la fonction de nettoyage à la vapeur.



2. Sélectionnez la fonction de nettoyage à la vapeur et appuyez sur la molette pour lancer la fonction. La minuterie commencera alors le compte à rebours. Veuillez noter qu'il n'est pas possible de passer à d'autres fonctions après avoir démarré la fonction de nettoyage à la vapeur.
3. Si vous appuyez sur le bouton de la minuterie pendant la fonction de nettoyage à la vapeur, la zone d'affichage de la minuterie indiquera l'heure réelle pendant 5 secondes, puis réaffichera le compte à rebours.
4. Une fois la fonction de nettoyage à la vapeur terminée, ouvrez la porte avec précaution. La vapeur dégagée peut causer des brûlures. Assurez-vous que le four est froid, puis séchez l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux.

### Conseils en matière d'économie d'énergie

- Retirez tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires pendant la cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.



- Grâce à un mode de cuisson ventilée, il est possible de cuire des aliments à plusieurs hauteurs en même temps.
- S'il n'est pas possible de cuire plusieurs plats en même temps, cuisez-les l'un après l'autre pour utiliser le four préchauffé.
- Ne préchauffez pas le four à vide si cela n'est pas nécessaire.
- Si vous devez préchauffer le four, placez les aliments dans le four immédiatement dès que la température sélectionnée est atteinte.
- N'utilisez pas de feuilles réfléchissantes, telles que des feuilles d'aluminium pour couvrir le fond de la chambre de cuisson.
- Utilisez la minuterie ou une sonde de température dans la mesure du possible.

## Entretien et nettoyage

### Notes sur le nettoyage

<b>Produits de nettoyage</b>	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Éliminez les taches avec un détergent doux.
<b>Utilisation quotidienne</b>	Nettoyez la chambre de cuisson après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus de nourriture peut provoquer un incendie.
	L'humidité peut se condenser dans le four ou sur les panneaux de la porte vitrée. Pour réduire la condensation, laissez le four fonctionner encore pendant 10 min avant la cuisson. Ne conservez pas des aliments dans le four pendant plus de 20 min. Séchez la chambre de cuisson avec un chiffon doux après chaque utilisation.
<b>Accessoires</b>	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne nettoyez pas les accessoires dans un lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhérents avec des produits abrasifs ou des objets à arêtes tranchantes.

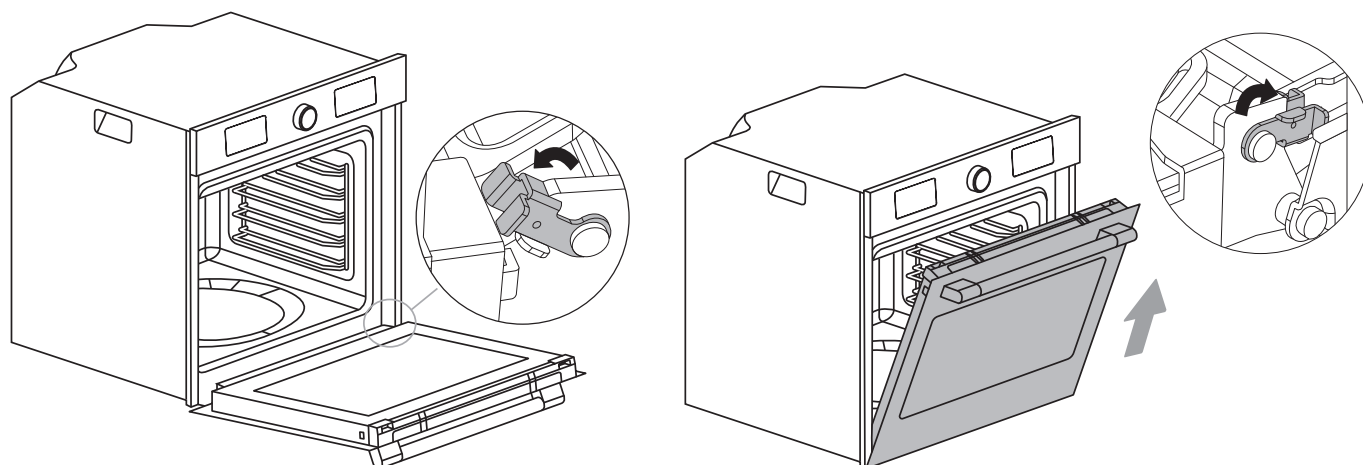
### Attention ! Risque de blessures !

- Assurez-vous que le four est bien refroidi avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de commencer.
- Portez des gants de protection.

### Démontage de la porte

Pour déposer la porte à des fins de nettoyage, suivez les étapes suivantes :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Fermez la porte le plus possible.
4. Avec vos deux mains, saisissez les côtés gauche et droit de la porte et tirez la porte vers le haut et vers l'extérieur.



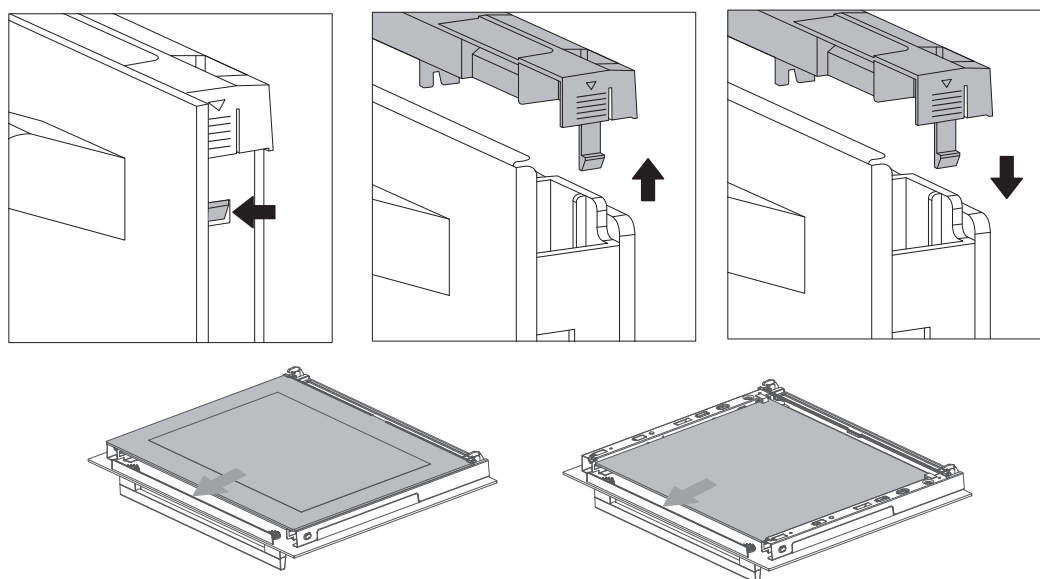
### Remontage de la porte

1. Insérer les deux charnières de la porte dans les trous de la façade.
2. Ouvrez complètement la porte. **Remarque :** La porte ne s'ouvrira pas complètement si les charnières ne sont pas bien placées.
3. Refermez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
4. Essayez de fermer la porte et vérifiez qu'elle est alignée sur le bandeau de commande. Si ce n'est pas le cas, répétez les étapes ci-dessus.

### Démontage et remontage de la porte

Après avoir démonté la porte, il est possible d'enlever le panneau supérieur de la porte et de démonter la porte pour en nettoyer les différentes parties.

1. Comme expliqué dans l'illustration suivante, appuyez simultanément sur les deux clips de retenue et maintenez-les enfoncés.
2. Retirez le panneau de la porte supérieure en le levant.
3. Levez délicatement la vitre de la porte, puis retirez-la.
4. Nettoyez les différentes parties de la porte, puis remontez-la. Pour remettre en place le panneau supérieur de la porte, appuyez dessus au niveau de la porte jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.



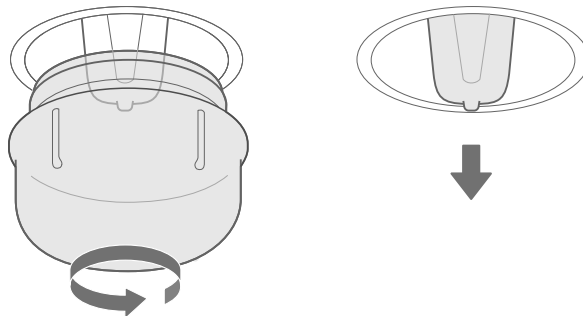
### Important !

N'essayez jamais de retirer le panneau supérieur de la porte et de démonter la porte sans avoir au préalable enlevé la porte. Sinon, vous risquez d'endommager la porte ou de vous blesser.

## Remplacement de la lampe du four

### Important !

- Ne manipulez pas une lampe neuve à main nue, car les traces de doigts peuvent l'endommager.
  - N'utilisez pas le four tant que le couvercle de la lampe n'a pas été remis en place.
- Votre four est équipé d'une lampe installée dans la chambre de cuisson. Procédez comme suit pour remplacer une lampe défectueuse :
1. Débranchez le four de l'alimentation. Patientez jusqu'à ce que le four soit complètement refroidi.
  2. Placez une serviette sur le fond de la chambre de cuisson pour éviter de l'endommager.
  3. Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens antihoraire.
  4. Retirez l'ancienne lampe. **Remarque :** Ne la tournez pas.



5. Insérez la nouvelle lampe (consultez la remarque ci-dessous pour connaître le type de lampe correcte). Assurez-vous que les ergots de la lampe sont dans la bonne position et enfoncez fermement la lampe.
6. Revissez le couvercle de la lampe.
7. Retirez la serviette de la chambre et reconnectez le four à l'alimentation électrique.



### Remarques :

- Utilisez uniquement une lampe halogène 25 W/230 V, type G9, T 350 °C.
- La lampe utilisée à l'intérieur de l'appareil est spécifiquement conçue pour les appareils domestiques et n'est pas adaptée à l'éclairage général des pièces de la maison.
- La lampe et le couvercle sont disponibles auprès de notre service après-vente.

## Dépannage

Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifiez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
	Panne électrique	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine ou les autres appareils de cuisine fonctionnent.
Le ventilateur ne fonctionne pas en permanence en mode cuisson ventilée.		Il s'agit d'un fonctionnement normal dû à la meilleure répartition possible de la chaleur et aux meilleures performances du four.
Le ventilateur continue de fonctionner, bien que la cuisson soit déjà terminée.		Le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours, pour éviter des conditions d'humidité élevée dans la chambre de cuisson et refroidir le four pour votre commodité. Le ventilateur de refroidissement s'éteindra automatiquement.
Les aliments ne sont pas assez cuits, bien que j'aie réglé le temps de cuisson comme indiqué dans la recette.		Vérifiez si vous avez correctement réglé la température. Vérifiez que vous ne mettez pas trop d'aliments dans le four. Revérifiez la recette.
Brunissement inégal		Vérifiez si vous avez correctement réglé la température. Vérifiez que les aliments sont placés à la bonne hauteur dans la chambre de cuisson. Vérifiez si vous avez utilisé les bons ustensiles de cuisine. Essayez d'utiliser des ustensiles de cuisine foncés, mats et clairs.
La lampe ne s'allume pas.		La lampe est défectueuse et doit être remplacée.

## Protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez les emballages dans les conteneurs appropriés pour les recycler. Aidez à protéger l'environnement et la santé humaine en recyclant les déchets d'appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Retournez le produit à votre service de recyclage local ou contactez votre mairie.

## Spécifications techniques

Dimensions (internes)	Largeur Hauteur Profondeur	503 mm 365 mm 392 mm
Surface du plateau pour grill	1 191 cm <sup>2</sup>	
Surface du plateau profond	974 cm <sup>2</sup>	
Élément chauffant supérieur	2 200 W	
Élément chauffant inférieur	1 000 W	
Gril	2 250 W	
Puissance nominale totale	3 200 W	
Tension nominale	220 - 240 V~	
Fréquence nominale	50 - 60 Hz	
Nombre de modes de cuisson	11	

## Données sur l'efficacité énergétique

### Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit\*

Nom du fournisseur	IKEA
Identification du modèle	SPJUTBO 00600276
Indice d'efficacité énergétique	61,2
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode conventionnel	1,10 kW h/cycle
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode ventilateur forcé	0,52 kW h/cycle
Nombre de chambres de cuisson	1
Source de chaleur	Électricité
Volume de la chambre	72 litres
Type de four	Four encastrable
Masse	41 kg

\* Pour l'Union européenne, conformément aux règlements européens 65/2014 et 66/2014. Pour la République du Bélarus, conformément à STB 2478-2017, annexe G et STB 2477-2017, annexes A et B.

La classe d'efficacité énergétique ne s'applique pas à la Russie.

EN 60350-1 — Appareils électroménagers de cuisson — Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils — Méthodes de mesure des performances.

## Garantie IKEA

### Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

Cette garantie est valable pendant **5 ans** à compter de la date d'achat initiale de votre appareil chez IKEA. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

### Qui effectuera la réparation ?

Le prestataire de services IKEA fournira le service par le biais de ses propres opérations de service ou d'un réseau de partenaires de service autorisés.

### Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil dus à des vices de matière ou de fabrication à compter de la date d'achat chez IKEA. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique. Les exceptions sont spécifiées à la section « Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ? ». Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, p. ex. les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements sont pris en charge à condition que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. Dans ces conditions, les directives de l'UE [DIRECTIVE (UE) 2019/771] et les réglementations locales respectives sont applicables. Les pièces remplacées deviendront propriété d'IKEA.

### Que fera IKEA pour régler le problème ?

Le prestataire de services désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. S'il est considéré comme couvert, le prestataire de services IKEA ou son partenaire de service agréé, par le biais de ses propres opérations de service, réparera alors, à sa seule discrétion, le produit défectueux ou le remplacera par un produit identique ou comparable.

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

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou un dégât des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.

- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, des systèmes de vidange ou des compartiments à savon.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements. Sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'a pu être constaté lors de la visite d'un technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés ou un partenaire contractuel autorisé ou en cas d'utilisation de pièces non d'origine.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (p. ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA. Si un prestataire de service IKEA ou un partenaire contractuel autorisé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou le partenaire agréé autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux travaux sans défaut effectués par un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays de l'UE.

### Loi nationale applicable

La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les dispositions légales locales. Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

## Zone de validité

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

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

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

## Le service APRÈS-VENTE dédié aux appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter le service après-vente désigné par IKEA pour :

- faire une demande d'intervention sous garantie ;
- demander des précisions sur l'installation de l'appareil IKEA dans le meuble de cuisine IKEA dédié ;
- demander des précisions au sujet des fonctions des appareils IKEA.

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

## Comment nous joindre en cas de besoin



Vous trouverez les numéros de téléphone des prestataires de service après-vente désignés par IKEA à la fin de ce manuel.

**i** Afin de vous fournir un service plus rapide, nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués dans ce manuel. Utilisez toujours les numéros de téléphone indiqués dans le manuel d'utilisation de l'appareil pour lequel vous avez besoin d'aide. N'oubliez pas d'indiquer le numéro d'article à 8 chiffres et le numéro de série à 22 chiffres figurant sur la plaque signalétique de votre appareil.

**i** **GARDEZ LE TICKET DE CAISSE !**  
La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie. Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

## Besoin d'aide supplémentaire ?

Pour toute autre question non relative au service après-vente de vos appareils, contactez le centre d'appel de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.



## Indice

Informazioni per la sicurezza.....	56	Come utilizzare la funzione di pulizia a vapore .....	65
Importanti istruzioni per l'installazione .....	58	Consigli utili per risparmiare energia .....	65
Panoramica del prodotto .....	59	Manutenzione e pulizia .....	66
Uso degli accessori.....	59	Risoluzione dei problemi.....	69
Pannello di controllo .....	60	Consigli per la salvaguardia dell'ambiente ....	69
Modalità d'uso: Blocco bambini meccanico... 60		Specifiche tecniche .....	70
Primo utilizzo .....	62	Dati di efficienza energetica .....	70
Funzionamento .....	63	Garanzia IKEA .....	71

## Informazioni per la sicurezza

- Questo dispositivo non è pensato per essere utilizzato da persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o non dotate dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, fatto salvo nel caso in cui siano sorvegliate o abbiano ricevuto le istruzioni necessarie per un uso sicuro dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada, al fine di evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Tenere lontani i bambini piccoli.
- Non è consentito l'uso di pulitori a vapore.
- La superficie del cassetto portaoggetti può surriscaldarsi.
- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Fare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.
- Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno. (applicabile ai forni dotati di sonda di rilevamento della temperatura)
- L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo, per evitare il surriscaldamento.
- **AVVERTENZA:** I liquidi e gli altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati, in quanto potrebbero esplodere.
- Utilizzare il prodotto in un ambiente ben ventilato.
- Il cablaggio deve includere un dispositivo di disconnessione di tutti i poli, in conformità con le normative di cablaggio.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e provocare la rottura del vetro.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non toccare il forno con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- Lo sportello del forno non deve essere aperto spesso durante la cottura.
- Quando lo sportello o il cassetto del forno sono aperti, non lasciarvi nulla sopra, poiché l'apparecchio potrebbe sbilanciarsi e lo sportello potrebbe rompersi.
- In caso di inutilizzo prolungato dell'apparecchio, scollegarlo dall'alimentazione.
- Durante il disimballaggio, assicurarsi che il forno sia intatto. Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti post-vendita.



- Tenere fuori dalla portata dei bambini sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi e altri materiali di imballaggio, poiché possono essere pericolosi.
- Alla prima accensione, il forno può generare un odore pungente o del fumo. Ciò è dovuto all'olio antiruggine nel tubo di riscaldamento elettrico del forno che viene riscaldato ed evapora per la prima volta. Si tratta di un fenomeno normale. Se ciò dovesse verificarsi, attendere che l'odore si disperda prima di infornare il cibo. Si consiglia di utilizzare il forno per la prima volta in un luogo aperto o in cucina lasciando la cappa di aspirazione accesa per mezz'ora o 1 ora.
- Se il forno è danneggiato o non funziona correttamente, scollegare l'alimentazione, non toccarlo e contattare tempestivamente i tecnici professionisti addetti alla riparazione o al riciclo.
- Magneti permanenti sono utilizzati nel pannello di controllo o negli elementi di comando. Questi possono influire sul funzionamento di eventuali impianti elettronici, come ad esempio pacemaker cardiaci o pompe di insulina. I portatori di impianti elettronici devono rimanere a una distanza di almeno 10 cm dal pannello di controllo.
- NON modificare l'apparecchio in alcun modo.

### **Rischio di scosse elettriche!**

- Non collegare l'apparecchio alla presa di corrente prima di aver completato l'installazione. Se l'apparecchio è danneggiato, scollegare immediatamente l'alimentazione.
- Per evitare eventuali pericoli, le parti devono essere riparate o sostituite dal produttore, da un tecnico dell'assistenza autorizzato o da persone che detengono una qualifica simile.
- L'uso di apparecchi danneggiati o difettosi è vietato.
- Non utilizzare idropulitrici ad alta pressione o pulitori a vapore per evitare scosse elettriche.

### **Rischio di incendio!**

- Non riporre oggetti all'interno dell'apparecchio.
- In caso di fiamme libere o fumo nella camera del forno, tenere lo sportello del forno chiuso, scollegare il forno o disattivare l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.
- Non introdurre in nessun caso nel forno oggetti infiammabili o combustibili, come ad esempio detriti di carta e trucioli di legno.

### **Rischio di lesioni!**

- Non utilizzare oggetti ruvidi o appuntiti per pulire il vetro dello sportello. Se la superficie del vetro dello sportello è graffiata, il vetro può scoppiare e causare lesioni personali.
- Le cerniere dello sportello del forno si muovono quando lo sportello si apre o si chiude. Tenere le mani lontano dalle cerniere.

### **Rischio di scottature!**

- Tenere sempre i bambini lontano dall'apparecchio.
- Non toccare le superfici interne, gli elementi riscaldanti e le prese dell'aria dell'apparecchio durante la cottura.
- Dopo la cottura, per evitare scottature, aprire lo sportello del forno con una piccola angolazione e attendere che il calore si disperda prima di aprirlo completamente.
- Utilizzare guanti da forno (resistenti al calore) per rimuovere gli alimenti o gli accessori dalla camera del forno.
- Non versare acqua fredda nella camera del forno calda.

**Importanti istruzioni per l'installazione****! Contenuto che indica un [obbligo]**

- Il funzionamento sicuro di questo apparecchio può essere garantito solo se è stato installato a regola d'arte, secondo le presenti istruzioni di installazione.
- L'installatore è responsabile di eventuali danni derivanti da un'installazione non corretta.
- L'intero processo di installazione richiede l'intervento di due installatori professionisti. Durante l'installazione, indossare guanti protettivi asciutti per evitare il rischio di graffi o scosse elettriche.
- Le unità montate e le superfici anteriori delle unità adiacenti devono essere resistenti alle alte temperature (rispettivamente almeno 90 °C e 70 °C).
- Utilizzare una presa da 16 A.

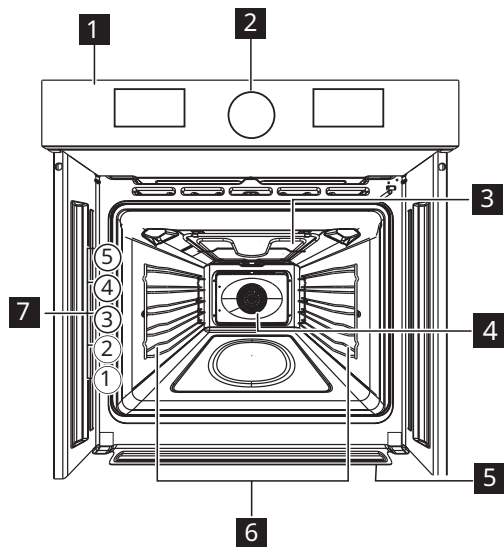
**⊘ Contenuto che indica un [divieto]**

- Non installare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o all'anta di un mobile da cucina, per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Verificare che l'apparecchio non presenti danni dopo averlo disimballato. Non collegare l'apparecchio se è stato visivamente danneggiato durante il trasporto.
- Non ostruire la presa di ventilazione dell'apparecchio e lasciare spazio tra il mobile e l'apparecchio.
- Prestare la massima attenzione durante lo spostamento o l'installazione dell'apparecchio, poiché è molto pesante. Non sollevarlo afferrando la maniglia dello sportello.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio, per evitare incendi, scosse elettriche o altri pericoli.

**⚠ Contenuto che indica una [nota]**

- Prestare molta attenzione durante lo spostamento o l'installazione dell'apparecchio, per evitare di danneggiare l'apparecchio o i mobili.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli accessori dalla camera del forno.
- La presa di corrente deve essere accessibile agli utenti, per consentire una facile interruzione dell'alimentazione in caso di emergenza.

## Panoramica del prodotto



- 1** Pannello di controllo
- 2** Manopola di impostazione
- 3** Griglia
- 4** Forno ventilato
- 5** Collettore dell'acqua
- 6** Supporto per ripiano, removibile
- 7** Posizioni del ripiano

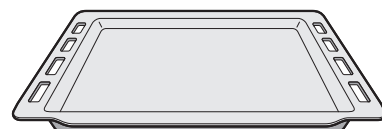
## Uso degli accessori

### Accessori inclusi

L'apparecchio comprende i seguenti accessori.



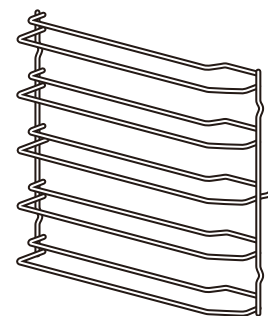
1 griglia



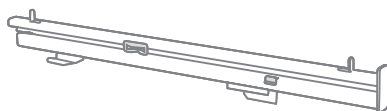
1 vassoio per cottura alla griglia



1 vassoio profondo



2 telai laterali

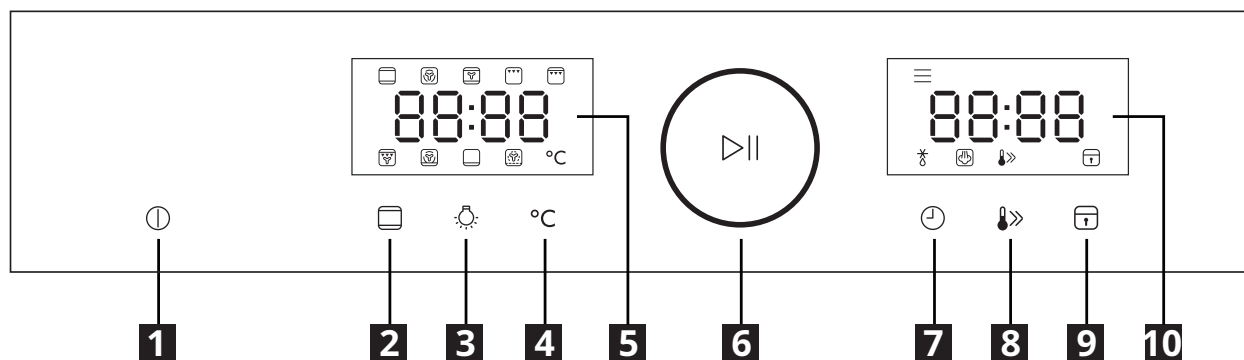


2 guide di scorrimento

### Note:

- La camera del forno è suddivisa in cinque livelli, numerati dal basso verso l'alto. Posizionare sempre la griglia o la teglia in corrispondenza di uno di questi livelli.
- Inoltre, è possibile posizionare la teglia sotto la griglia per raccogliere i liquidi di cottura.
- Gli accessori possono deformarsi quando sono caldi. Tale condizione non ne compromette la funzionalità. Una volta raffreddati, riprenderanno la loro forma originale.
- Utilizzare solo accessori originali, in quanto sono appositamente progettati per l'apparecchio.

## Pannello di controllo



- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>1</b> Pulsante Cancella                         | <b>6</b> Manopola multifunzione       |
| <b>2</b> Pulsante di selezione della modalità      | <b>7</b> Pulsante orologio/timer      |
| <b>3</b> Pulsante della luce                       | <b>8</b> Pulsante di preriscaldamento |
| <b>4</b> Pulsante di regolazione della temperatura | <b>9</b> Pulsante blocco bambini      |
| <b>5</b> Display a sinistra                        | <b>10</b> Display a destra            |

### Modalità d'uso: Blocco bambini meccanico

Il forno è dotato di blocco meccanico per bambini. Si tratta della serratura dello sportello collocata sul lato destro del forno, sotto il pannello di controllo.

#### Per aprire lo sportello del forno con il blocco bambini, procedere nel modo seguente:

<b>Passaggio 1</b>	Spingere e tenere premuto il blocco bambini.	
<b>Passaggio 2</b>	Tirare la maniglia per aprire lo sportello. Chiudere lo sportello del forno senza premere il blocco bambini.	









#### Per rimuovere il blocco bambini, procedere nel modo seguente:




<b>Passaggio 1</b>	Aprire lo sportello e rimuovere il blocco bambini con la chiave Torx fornita in dotazione con il forno.	
<b>Passaggio 2</b>	Stringere nuovamente la vite dopo avere rimosso il blocco bambini.	

## Modalità di funzionamento

Utilizzare la manopola di selezione della modalità per selezionare una delle seguenti modalità di funzionamento.

**Nota:** Le ultime tre modalità (asciugatura, scongelamento e vapore) non sono modalità di cottura. Tutte le altre sono modalità di cottura.


Modalità	Descrizione	Intervallo di temperatura	È possibile utilizzare il preriscaldamento?
 Convenzionale	Per cuocere e arrostitire in modo tradizionale su un unico livello. Particolarmente adatto per torte con farciture umide.	30-250 °C	Sì
 Forno a convezione	In questa modalità, la ventola si attiva automaticamente, fornendo un calore uniforme per la cottura a uno o più strati. Particolarmente indicato per la cottura di alimenti che devono risultare dorati in modo uniforme.	50-250 °C	Sì
 Convenzionale + Forno ventilato	Per cuocere e arrostitire fino a due livelli. La ventola distribuisce il calore degli elementi riscaldanti in modo uniforme all'interno della camera del forno.	50-250 °C	Sì
 Griglia	Per grigliare bistecche o salsicce in piccole quantità. L'area centrale sotto all'elemento riscaldante si scalda.	150-250 °C	Sì
 Doppia griglia + Forno ventilato	Per arrostitire pollame, pesce e pezzi di carne più grandi. L'elemento riscaldante e la ventola si accendono e si spengono alternativamente. La ventola fa circolare l'aria calda intorno agli alimenti.	50-250 °C	Sì
 Doppia griglia	Per grigliare alimenti di spessore ridotto, come bistecche, salsicce e toast. L'intera area sotto all'elemento riscaldante si scalda.	150-250 °C	Sì
 Pizza	Per cuocere la pizza e altri piatti che necessitano di un forte calore dal basso.	50-250 °C	Sì
 Calore in basso	Utile per rosolare la base del piatto. Questa modalità è adatta anche per la cottura a fuoco lento, per completare la cottura di piatti succosi o per ridurre la salsa in concentrato.	30-220 °C	Sì

Modalità	Descrizione	Intervallo di temperatura	È possibile utilizzare il preriscaldamento?
 Asciugatura	Dopo la pulizia, utilizzare questa modalità per asciugare la camera del forno e prevenire la formazione di batteri.	140-240 °C	No
 Sbrinamento	Per scongelare gli alimenti o raffreddare più rapidamente gli alimenti cotti usando solo la ventola. È anche possibile utilizzare questa modalità per asciugare frutta, verdura o erbe. <b>Nota:</b> In questa modalità gli elementi riscaldanti sono sempre spenti.	-	No
 Pulizia a vapore	Questa funzione utilizza l'umidità per rimuovere i residui di grasso e le particelle di cibo dall'apparecchio.	100 °C	No

### Primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, è necessario pulire la camera del forno e gli accessori.

- (1) Rimuovere tutti gli adesivi, la pellicola di protezione della superficie e le parti protettive utilizzate per il trasporto.
- (2) Rimuovere tutti gli accessori all'interno della camera del forno.
- (3) Pulire accuratamente gli accessori e le guide con acqua e sapone e utilizzare un panno o una spazzola morbida.
- (4) Assicurarsi che all'interno della camera del forno non vi siano residui di materiali di imballaggio, come ad esempio palline di polistirolo o pezzi di legno, in quanto possono causare il rischio di incendio.
- (5) Pulire le superfici lisce della camera del forno e dello sportello con un panno morbido e umido.
- (6) Per eliminare l'odore tipico di un forno nuovo, riscaldare l'apparecchio quando è vuoto e lasciarlo funzionare con lo sportello chiuso utilizzando le seguenti impostazioni.




Modalità	Temperatura	Ora
	250 °C	30 minuti

- (7) Quando si riscalda l'apparecchio per la prima volta, ventilare accuratamente la cucina. Tenere sempre bambini e animali lontani dalla cucina durante questo tempo. Chiudere le porte delle stanze adiacenti.


## Funzionamento

### Impostazione dell'orologio


È possibile utilizzare il forno senza impostare l'orologio. Per impostare l'orologio, procedere nel modo seguente:

1. Quando il forno è in modalità stand-by, toccare  per accedere alla modalità di impostazione dell'orologio. Le cifre delle ore iniziano a lampeggiare sul display a sinistra.
2. Ruotare la manopola multifunzione per impostare le ore.
3. Toccare  per confermare. Le cifre dei minuti iniziano a lampeggiare sul display a sinistra.
4. Ruotare la manopola multifunzione per impostare i minuti.
5. Toccare  per salvare l'ora e uscire dalla modalità di impostazione dell'orologio. Il display a sinistra visualizza costantemente l'ora.

#### Note:





- Per modificare l'ora in un secondo momento, ripetere la procedura precedente.
- Per uscire dalla modalità di impostazione dell'orologio in qualsiasi momento, toccare .
- Il forno visualizza sempre l'orologio in modalità 24 ore.
- Se non si imposta l'orologio, il forno visualizza sempre l'ora "00:00".
- Se si scollega il forno, o in caso di interruzione di corrente, sarà necessario impostare nuovamente l'orologio.

### Uso della modalità stand-by

- Dopo aver collegato la spina all'alimentazione, il forno emette un segnale acustico ed entra in modalità stand-by.
- In modalità stand-by, il display a sinistra visualizza l'ora corrente se è stato impostato l'orologio, oppure "00:00" se non è stato impostato l'orologio. In modalità stand-by, il display a destra è sempre spento.
- Per riportare il forno in modalità stand-by in qualsiasi momento, toccare .

### Avvio di un ciclo di cottura senza preriscaldamento

Per avviare un ciclo di cottura senza preriscaldamento, procedere come segue:

1. Quando il forno è in modalità stand-by, toccare . La schermata di sinistra visualizza il simbolo e la temperatura di riscaldamento predefinita per la prima modalità di cottura (convenzionale).
2. Se si desidera utilizzare una modalità di cottura diversa, ruotare la manopola multifunzione fino a quando sul display viene visualizzato il simbolo della modalità di cottura desiderata.
3. Se si desidera modificare la temperatura di riscaldamento, toccare , quindi ruotare la manopola multifunzione fino a visualizzare la temperatura di riscaldamento desiderata sul display a sinistra.
4. Per impostare il timer, toccare , quindi ruotare la manopola multifunzione fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato sul display a destra.
5. Premere la manopola multifunzione ( ||) per avviare la cottura. Il forno avvia il timer e visualizza il tempo rimanente sul display a destra.

#### Note:




- È possibile saltare il passaggio 4 sopra descritto. In questo caso, impostare l'ora su 0 e il forno funzionerà per 9 ore, a meno che non venga spento prima. Quando il forno funziona in questo modo, il display a destra rimane spento.
- Man mano che la temperatura della camera del forno aumenta, il display a sinistra visualizza alternativamente la temperatura attuale della camera e la temperatura impostata.
- Durante la cottura, gli elementi riscaldanti si accendono e si spengono per mantenere la temperatura di riscaldamento.
- Per avviare un ciclo di scongelamento, eseguire tutti i passaggi sopra descritti, tranne il passaggio 3.
- Per avviare un ciclo a vapore, eseguire tutti i passaggi sopra descritti, tranne i passaggi 3 e 4.



### Avvio di un ciclo di cottura con preriscaldamento



È possibile attivare la funzione di preriscaldamento dopo avere selezionato una modalità di cottura e una temperatura di riscaldamento superiore a 100 °C.

Per avviare un ciclo di cottura con preriscaldamento, procedere come segue:


1. Impostare la modalità e il tempo di cottura desiderati.
2. Toccare  per avviare il preriscaldamento. Sul display a destra vengono visualizzati il simbolo del preriscaldamento () e "[ ]". Il display a destra visualizza alternativamente la temperatura effettiva e la temperatura impostata.
3. Quando si raggiunge la temperatura di riscaldamento desiderata, il forno emette due segnali acustici e avvia il timer. Inoltre, il simbolo del preriscaldamento () inizia a lampeggiare e il forno inizia a funzionare in base alla modalità e al tempo di cottura impostati.
4. Aprire lo sportello, introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello. Il forno continuerà a funzionare automaticamente.

### Modifica delle impostazioni durante un ciclo di cottura


È possibile modificare tutte le impostazioni durante un ciclo di cottura.

- Per cambiare la modalità di cottura, toccare  e ruotare la manopola multifunzione.
- Per modificare la temperatura di riscaldamento, toccare °C e ruotare la manopola multifunzione.
- Per modificare il tempo di cottura, toccare  e ruotare la manopola multifunzione.
- Una volta modificate le impostazioni, le modifiche diventano effettive dopo 6 secondi.


### Sospensione e ripresa di un ciclo di cottura

- È possibile mettere in pausa un ciclo di cottura premendo la manopola multifunzione () o aprendo lo sportello del forno.



**Consigli:** L'interruzione di un ciclo di cottura mette in pausa il timer e spegne tutti gli elementi riscaldanti. Il timer riprenderà a funzionare quando ricomincerà il ciclo. Dopo aver interrotto il ciclo di cottura, è possibile modificare tutte le impostazioni di cottura.


- Per riprendere il ciclo di cottura, assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso, quindi premere la manopola multifunzione ().

### Utilizzo della luce del forno


- La luce si accende sempre all'avvio di un ciclo di cottura.
- Per impostazione predefinita, la luce rimane accesa durante l'intero ciclo di cottura e si spegne al termine del ciclo.  
**Nota:** La luce non si spegne se si mette in pausa il ciclo di cottura.
- È possibile accendere o spegnere manualmente la luce in qualsiasi momento toccando .

### Utilizzo della funzione di blocco bambini

La funzione di blocco bambini è pensata per impedire ai bambini di azionare il forno utilizzando il pannello di controllo. Quando il blocco bambini è attivato, sul display viene visualizzato il simbolo del blocco bambini () e tutti i pulsanti del pannello di controllo e la manopola multifunzione sono disattivati, tranne .

Per attivare o disattivare il blocco bambini, toccare e tenere premuto  per 3 secondi.

### Termine di un ciclo di cottura

- Al termine del tempo impostato con il timer, il forno emette 5 segnali acustici e torna in modalità stand-by.
- Per terminare un ciclo di cottura prima del tempo impostato, toccare .
- Per evitare che i bambini accendano il forno accidentalmente, ricordarsi di scollegarlo dall'alimentazione dopo l'uso.





### Utilizzo del menu di impostazione automatica

Il menu di impostazione automatica consente di cuocere rapidamente 8 tipi di



alimenti elencati nella tabella seguente. **Nota:** Il forno preriscalda sempre la camera prima di iniziare la cottura di questi alimenti.

Per utilizzare il menu di impostazione automatica, procedere nel modo seguente:

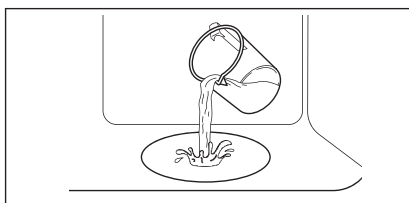
1. Quando il forno è in modalità stand-by, toccare . La schermata di sinistra visualizza il simbolo e la temperatura di riscaldamento predefinita per la prima modalità di cottura (convenzionale).
2. Ruotare la manopola multifunzione fino a quando sul display a sinistra viene visualizzato il codice dell'alimento desiderato. Una volta selezionato un alimento nel menu di impostazione automatica, il simbolo corrispondente () viene visualizzato sul display a destra.
3. Premere la manopola multifunzione () per avviare il preriscaldamento.
4. Quando viene raggiunta la temperatura di riscaldamento desiderata, il forno emette due segnali acustici. Inoltre, il simbolo del preriscaldamento () inizia a lampeggiare.

### Tabella menu di impostazione automatica:

Codice visualizzato	Alimenti	Temperatura di riscaldamento	Tempo di cottura
A01	Costine di manzo arrosto	250 °C	4 minuti
A02	Bistecca di manzo al pepe nero	250 °C	8 minuti
A03	Chiffon cake	150 °C	50 minuti
A04	Cupcake red velvet	160 °C	35 minuti
A05	Costoletta arrostita alla francese	200 °C	50 minuti
A06	Torta di frutta all'italiana (8 pollici)	190 °C	22 minuti
A07	Bignè alla crema	190 °C	24 minuti
A08	Merluzzo arrosto	250 °C	8 minuti

### Come utilizzare la funzione di pulizia a vapore

1. Assicurarsi che il forno sia freddo, riempire la vaschetta nella camera del forno con circa 150 ml di acqua di rubinetto prima di avviare la funzione di pulizia a vapore.



2. Selezionare la funzione di pulizia a vapore e premere la manopola di avvio per avviare la funzione; il timer inizierà il conto alla rovescia. Non è possibile passare ad altre funzioni dopo avere avviato la funzione di pulizia a vapore.
3. Se si preme il pulsante del timer durante la funzione di pulizia a vapore, il display del timer visualizzerà l'ora effettiva per 5 secondi e poi tornerà allo stato di conto alla rovescia.
4. Al termine della funzione di pulizia a vapore, aprire con cautela lo sportello. L'umidità rilasciata può causare ustioni, assicurarsi che il forno sia freddo. Asciugare la camera del forno con un panno morbido e spesso.

### Consigli utili per risparmiare energia

- Rimuovere tutti gli accessori non necessari durante la cottura.
- Evitare di aprire lo sportello durante la cottura.

- Grazie alla modalità di cottura assistita con ventola, è possibile cuocere gli alimenti su più livelli contemporaneamente.
- Se non è possibile cucinare diversi piatti contemporaneamente, cucinarli uno dopo l'altro per sfruttare il forno preriscaldato.
- Non preriscaldare il forno a vuoto, a meno che non sia necessario.
- Se è necessario preriscaldare il forno, introdurre gli alimenti nel forno subito dopo che questo abbia raggiunto la temperatura selezionata.
- Non utilizzare fogli riflettenti, come ad esempio carta di alluminio, per coprire la base della camera del forno.
- Se possibile, utilizzare il timer o una sonda di temperatura.

## Manutenzione e pulizia

### Note sulla pulizia

<b>Prodotti per la pulizia</b>	Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido, usando acqua calda e un detergente delicato.
	Utilizzare una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
	Rimuovere le macchie con un detergente delicato.
<b>Uso quotidiano</b>	Pulire la camera del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui di cibo può causare incendi.
	L'umidità può condensarsi nel forno o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, lasciar funzionare il forno per 10 minuti prima della cottura. Non conservare gli alimenti nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la camera del forno con un panno morbido e umido dopo ogni utilizzo.
<b>Accessori</b>	Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua calda e detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
	Non pulire gli accessori antiaderenti con detersivi abrasivi o oggetti appuntiti.

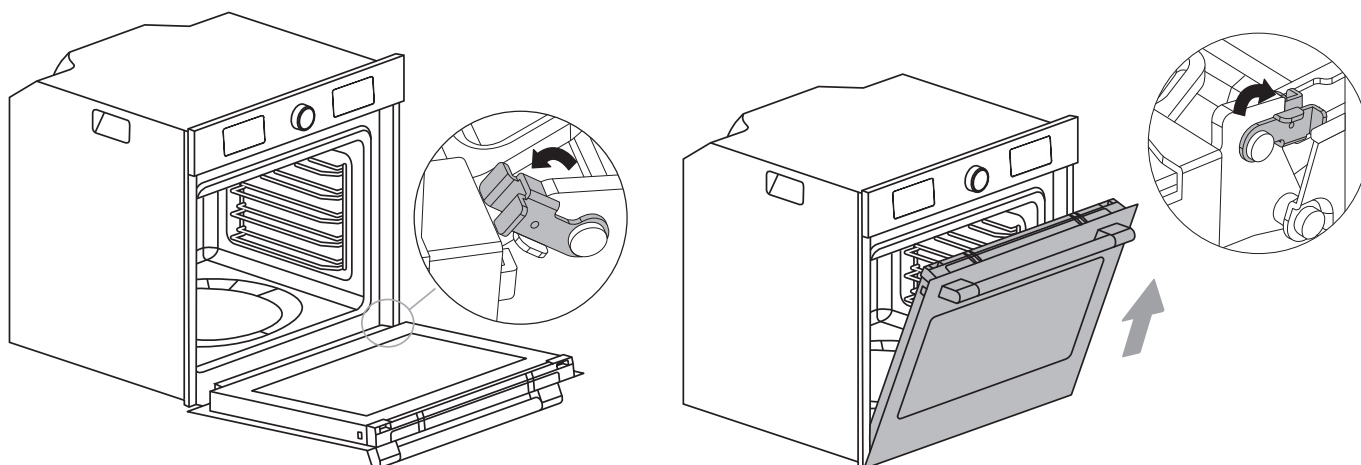
### Avvertenza - Rischio di lesioni!

- Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire le operazioni seguenti.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione prima di procedere.
- Indossare guanti protettivi.

### Rimozione dello sportello

Per rimuovere lo sportello per la pulizia, procedere come segue:

1. Aprire completamente lo sportello.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra.
3. Chiudere lo sportello il più possibile.
4. Con entrambe le mani, afferrare i lati destro e sinistro dello sportello e tirarlo verso l'alto e verso l'esterno.



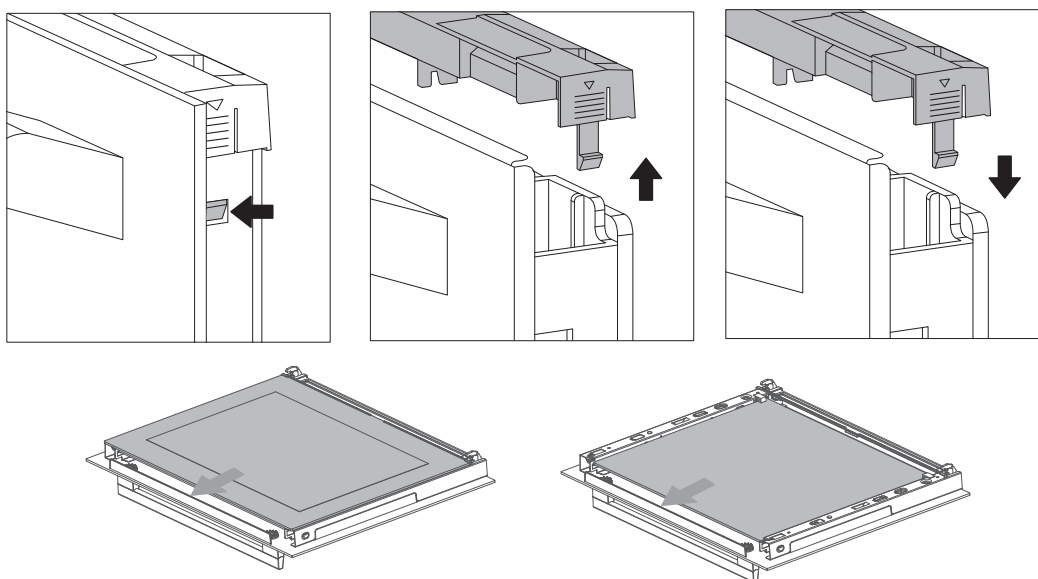
### Reinstallazione dello sportello

1. Inserire entrambe le cerniere dello sportello nei fori corrispondenti sul pannello frontale.
2. Aprire completamente lo sportello. **Nota:** Lo sportello non si apre completamente se le cerniere non sono nella posizione corretta.
3. Chiudere due leve di bloccaggio a sinistra e a destra.
4. Provare a chiudere lo sportello e verificare che sia allineato con il pannello di controllo. In caso contrario, ripetere i passaggi precedenti.

### Smontaggio e rimontaggio dello sportello

Dopo avere rimosso lo sportello, è possibile rimuovere il coperchio superiore e smontare lo sportello per pulirne le diverse parti.

1. Come illustrato nella figura seguente, tenere premuti contemporaneamente i due fermi di fissaggio.
2. Rimuovere il coperchio dello sportello superiore tirandolo verso l'alto.
3. Sollevare con cautela il vetro dello sportello ed estrarlo.
4. Pulire le diverse parti dello sportello e rimontarlo. Per reinstallare il coperchio superiore dello sportello, spingerlo verso lo sportello finché non scatta in posizione.



### Importante!

Non provare a rimuovere il coperchio superiore dello sportello e a smontarlo, senza aver prima rimosso lo sportello. In caso contrario, si rischia di danneggiare lo sportello o di ferirsi.

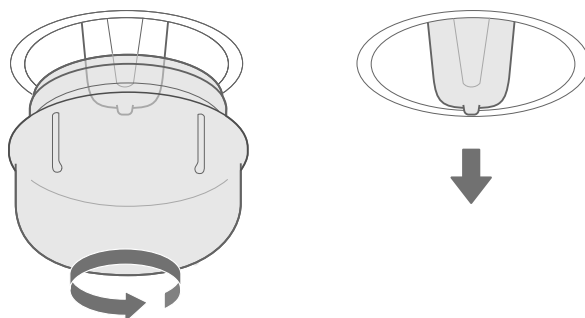
## Sostituzione della lampada del forno

### Importante!

- Non toccare la lampada nuova con le mani nude, poiché le impronte digitali possono danneggiarla.
- Non utilizzare il forno fino a quando il coprilampada è stato rimontato.

Il forno è dotato di una lampada installata all'interno della camera. Per sostituire una lampada rotta, procedere come segue:

1. Scollegare il forno dall'alimentazione. Attendere che il forno si sia completamente raffreddato.
2. Posizionare un asciugamano sul fondo della camera del forno per evitare possibili danni.
3. Rimuovere il coprilampada ruotandolo in senso antiorario.
4. Estrarre la vecchia lampada. **Nota:** Non ruotarla.



5. Inserire una nuova lampada (vedere la nota seguente per il giusto tipo di lampada). Assicurarsi che i perni della lampada siano nella posizione corretta e spingere la lampada con decisione.
6. Riavvitare il coprilampada.
7. Rimuovere l'asciugamano dalla camera del forno e ricollegare il forno all'alimentazione.



### Note:

- Utilizzare esclusivamente una lampada alogena da 25 W / 230 V, tipo G9, temperatura T350 °C.
- La lampada installata all'interno del prodotto è pensata specificamente per gli elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione generale degli ambienti domestici.
- La lampada e il coprilampada sono disponibili presso il nostro servizio post-vendita.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non funziona.	Fusibile difettoso	Controllare l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.
	Interruzione dell'alimentazione	Controllare se la luce della cucina o gli altri elettrodomestici funzionano.
La ventola non funziona sempre nella modalità di cottura assistita con ventola.		Si tratta di un'operazione normale, che garantisce una migliore distribuzione del calore e migliori prestazioni del forno.
La ventola continua a funzionare, anche se il ciclo di cottura è già terminato.		La ventola di raffreddamento è ancora in funzione, per evitare condizioni di elevata umidità nella camera del forno e raffreddare il forno per una maggiore praticità. La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente.
Gli alimenti sono poco cotti, anche se è stato impostato il tempo secondo la ricetta.		Controllare se la temperatura è stata impostata correttamente. Controllare se è stata introdotta una quantità eccessiva di alimenti nel forno. Ricontrollare la ricetta.
Doratura irregolare		Controllare se la temperatura è stata impostata correttamente. Controllare se gli alimenti sono stati posizionati al giusto livello all'interno della camera del forno. Verificare se sono state utilizzate le giuste stoviglie da forno. Fare in modo di utilizzare stoviglie scure, opache e leggere.
La lampada non si accende.		La lampada è rotta e deve essere sostituita.

## Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Riciclare i materiali contrassegnati con il simbolo . Collocare il materiale di imballaggio negli appositi contenitori per un corretto riciclo. Si raccomanda di riciclare correttamente i rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche al fine di contribuire alla salvaguardia dell'ambiente e della salute umana. Non smaltire le apparecchiature contrassegnate con il simbolo  con i normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

### Specifiche tecniche

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	503 mm 365 mm 392 mm
Superficie della griglia	1191 cm <sup>2</sup>	
Superficie del vassoio profondo	974 cm <sup>2</sup>	
Elemento riscaldante superiore	2200 W	
Elemento riscaldante inferiore	1000 W	
Griglia	2250 W	
Potenza nominale totale	3200 W	
Tensione nominale	220-240 V ~	
Frequenza nominale	50-60 Hz	
Numero modalità di cottura	11	

### Dati di efficienza energetica

#### Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto\*

Nome del fornitore	IKEA
Identificazione del modello	SPJUTBO 00600276
Indice di efficienza energetica	61,2
Classe di efficienza energetica	A++
Consumo di energia con un carico standard, modalità convenzionale	1,10 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità forno ventilato	0,52 kWh/ciclo
Numero di camere del forno	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume camera del forno	72 litri
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	41 kg

\* Per l'Unione Europea, secondo i Regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.  
Per la Repubblica di Bielorussia, secondo STB 2478-2017, Appendice G; STB 2477-2017, Allegati A e B.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

EN 60350-1 - Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 1: Caminetti, forni, forni a vapore e griglie - Metodi di misurazione delle prestazioni.

## Garanzia IKEA

### Quanto dura la garanzia IKEA?

La garanzia è valida per **5 anni** a partire dalla data originale di acquisto dell'apparecchio presso un punto vendita IKEA. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

### Chi fornisce il servizio?

Il fornitore di servizi IKEA fornirà questo servizio attraverso il proprio servizio assistenza o una rete di partner autorizzati.

### Cosa copre questa garanzia?

La garanzia copre eventuali guasti dell'apparecchio causati da difetti di fabbricazione o materiali difettosi a partire dalla data di acquisto presso IKEA. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Eventuali eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?" Durante il periodo di validità della garanzia, saranno coperti tutti i costi di riparazione, inclusi ad esempio pezzi di ricambio, manodopera e trasferte del personale tecnico, fermo restando che l'accesso all'apparecchio per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. In simili condizioni, si applicano le linee guida UE (DIRETTIVA (UE) 2019/771) e le rispettive normative locali. I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

### Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

Il fornitore di servizi nominato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà, a sua esclusiva discrezione, se è coperto dalla garanzia. Se l'apparecchio è coperto dalla garanzia, il fornitore di servizi IKEA deciderà a sua sola discrezione se riparare il prodotto difettoso o sostituirlo con un altro prodotto uguale o con uno simile.

### Cosa non è coperto dalla garanzia?

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o dovuti a negligenza, danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o derivanti dal collegamento a un voltaggio errato; danni generati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni dovuti alla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche; infine, danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette ad usura, incluse batterie e lampadine.

- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'apparecchio, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassette del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e di scarico, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimenti e parti del rivestimento. A meno che non si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di fabbricazione.
- Casi in cui non è stato riscontrato alcun guasto durante l'intervento del tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro servizio assistenza autorizzato e/o da un partner contrattuale di assistenza autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni necessarie in seguito ad un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. un uso professionale.
- Danni derivanti dal trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. Tuttavia, qualora sia IKEA a effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo del cliente, eventuali danni causati al prodotto durante la consegna saranno a carico di IKEA.
- Costi inerenti la prima installazione dell'apparecchio IKEA. Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato, ripari o sostituisca l'apparecchio nei termini della presente garanzia, lo stesso fornitore o partner dovranno reinstallare l'apparecchio riparato o installare l'apparecchio sostitutivo, se necessario.

Queste limitazioni non si applicano ai lavori eseguiti correttamente da uno specialista qualificato che utilizza i nostri pezzi di ricambio originali per adattare l'apparecchio alle specifiche tecniche di sicurezza di un altro paese dell'UE.

### Applicazione delle leggi nazionali

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici che coprono o eccedono i diritti previsti dalla legge dei singoli paesi. Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.



## Ambito di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in un paese europeo e trasferiti in un altro paese europeo, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese.

L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l'apparecchio è conforme ed è installato secondo:

- le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l'applicazione della garanzia;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle istruzioni di assemblaggio e nel manuale dell'utente.

## Servizio post-vendita dedicato per gli elettrodomestici IKEA

Non esitare a contattare il servizio post-vendita IKEA per:

- richiedere assistenza tecnica ai sensi della garanzia;
- chiedere chiarimenti in merito all'installazione di un elettrodomestico come parte di una cucina dedicata IKEA;
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA.

Per offrirvi la migliore assistenza, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale dell'utente prima di contattarci.

## Come contattarci se avete bisogno di assistenza



I numeri di telefono dei fornitori di servizi post-vendita nominati da IKEA sono riportati alla fine del presente manuale.

**i** Al fine di fornirvi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono specifici elencati nel presente manuale. Utilizzare sempre i numeri elencati nel manuale d'uso dell'apparecchio specifico per il quale si richiede assistenza. Ricordarsi di fornire il codice prodotto a 8 cifre e il numero di serie a 22 cifre riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.

**i** **CONSERVARE LO SCONTRINO FISCALE!**  
Lo scontrino è la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchio acquistato.

## Avete bisogno di ulteriore aiuto?

Per qualunque informazione non relativa all'assistenza, vi invitiamo a contattare il call center del punto vendita IKEA più vicino. Si raccomanda di leggere attentamente la documentazione tecnica dell'apparecchio prima di contattarci.

Country	Phone Number	Call Fee	Opening Time (Mon-Fri)
Deutschland	08007242420	Kostenlos	8am - 5pm
France	0805543333	Gratuit	8.30 am – 7.00 pm (lun-ven) 8.30 am – 1.00 pm (sam)
United Kingdom	08009175827	free	9am till 5pm
Ireland		free	9am till 5pm
Italia	800130373	Gratuito	9am-6pm
España	900822398	Gratis	9am-6pm
Ελλάδα	0080044146128	Χωρίς χρέωση	9am-6pm
Nederland	Local(within NL): 050-7111267 International: +31 507111267	Gratis	Ma-Vr 8-20, Za 9-20
Sverige	0775700500	Kostnadsfritt	8.30 am - 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am - 6.00pm (Sat-Sun)
Schweiz	0800110344	Kostenlos	8am - 5pm
Suisse		Gratuit	8am - 5pm
Svizzera		Gratuito	8am - 5pm
Österreich	0800909626	Kostenlos	9am-6pm
België	080080159	Gratis	9am-5pm
Belgique		Gratuit	9am-5pm
Luxembourg		Gratuit	9am-5pm
Danmark	70150909	Gratis	8.30 am – 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am-6.00pm (Sat-Sun)
Norge	80031407	Gratis	9am-4pm
Polska	800012088	Bezpłatne	9am-5pm
Portugal	800210151	Gratuita	9am-6pm
Česká republika	800050717	Zdarma	9am-5pm
Suomi	0800302588	Maksuton	9am-4pm
Magyarország	0680984517	Ingyenes	9am-5pm
Australia	IKEA.com		
Latvia	80000037	Bezmaksas	9am-6pm
Estonia	8000044841	Tasuta	9.00 – 18.00 (E-R)
Lithuania	880030167	Nemokamai	9.00 – 18.00 (Pr-Pn)
Slovenija	IKEA.com		
Slovensko	0800160812	Bezpłatne	9.00 – 18.00 (pondelok – piatok)
България	IKEA.com		
Cyprus	IKEA.com		
Hrvatska	IKEA.com		
Ísland	IKEA.com		
România	800400660	Call Fee	9am - 5pm
Serbia	IKEA.com		





