

# FRAMTID

GB

FR

PT

ES

OV5



Design and Quality  
IKEA of Sweden



<b>ENGLISH</b>	<b>4</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>24</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>51</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>72</b>


## Table of contents

Safety information	4	What to do if ...	16
Product description	6	Technical data	18
Control panel	8	Installation	19
Daily use	8	Electrical connection	21
Cooking tables	11	Environmental concerns	21
Cleaning and maintenance	13	IKEA GUARANTEE	22


## Safety Information


Your safety and that of others are very important

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

 This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.

All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

 **DANGER!** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

 **WARNING!** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

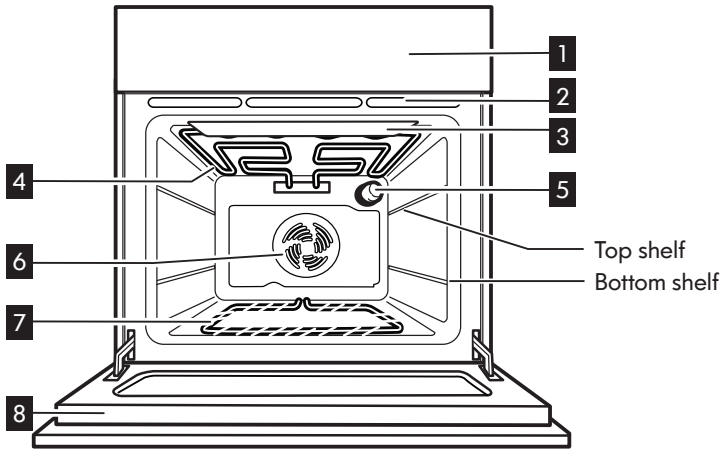
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Electrical installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.

- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

### **Scrapping of household appliances**

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

**Product description**



- 1** Control panel
- 2** Cooling fan<sup>1)</sup> (hidden)
- 3** Grill safety guard<sup>2)</sup>
- 4** Upper heating element/Grill

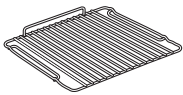
- 5** Rear oven lamp
- 6** Oven fan
- 7** Bottom heating element (not visible)
- 8** Oven cool door

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

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

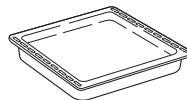
**Accessories**

Wire Shelf



2x

Drip tray



1x

### Inserting wire shelves and other accessories in the oven

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

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

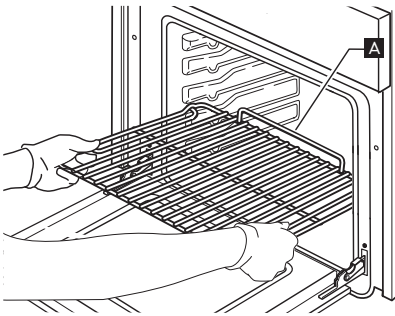


Fig. 1

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

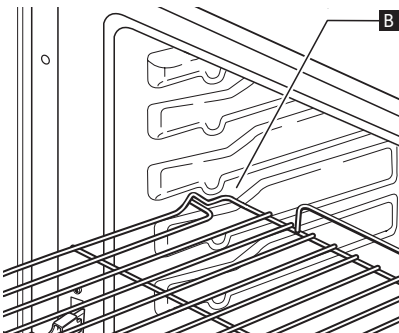


Fig. 2

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

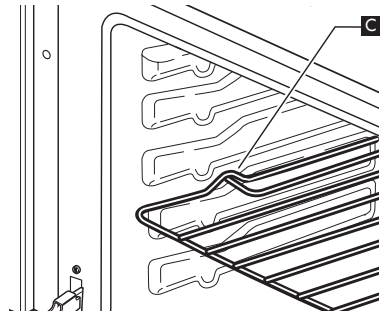
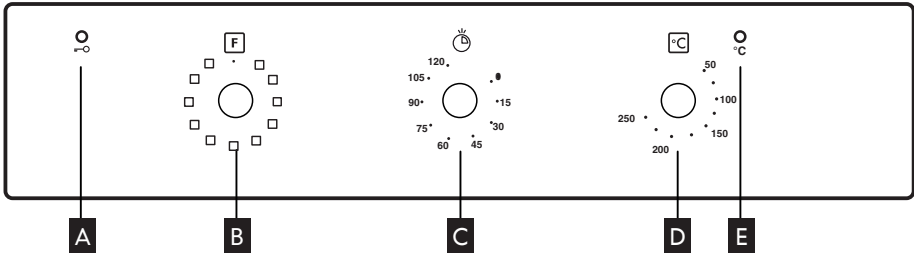


Fig. 3

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

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

**Control panel**



- A** Yellow door lock led (only during pyro-clean).
- B** Function selector knob
- C** Cooking time selector knob
- D** Thermostat knob
- E** Red thermostat led

**Daily use**

**How to operate the oven**

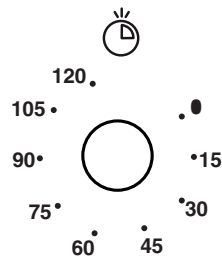
- Turn the selector knob to the required function.
- Select a cooking time using the cooking time selector knob. The oven light switches on.
- Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. The red thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature.
- At the end of cooking time: turn the knobs to "0" .

**Cooking time selector**

This selector can be used to set a cooking time of between 1 and 180 minutes. To set cooking time, after selecting the required cooking function, turn the knob right round in a clockwise direction and then





turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration. At the end of the set cooking time the oven switches off and the selector remains positioned at "0".




**Important:** when the selector is positioned at "0" the oven will not switch on. To switch the oven on, cooking time must be set.





Oven Functions table























Function		Preset temperature / Power level	Temperature range / Grill range	Description of function
<b>0</b>	<b>OVEN OFF</b>	–	–	Oven OFF.
	<b>LAMP</b>	–	–	To switch on the oven light.
	<b>CONVENTIONAL</b>	225°C	50 - 250°C	Function suitable for cooking any type of dish on one level. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. It is advisable to use the second or third level for cooking. This function is also suitable for cooking frozen convenience foods; Follow the instructions on the food packaging.
	<b>CONVECTION BAKE</b>	200°C	50 - 250°C	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury), pizzas on a single or double level. When cooking on two levels, switch the position of the dishes halfway through cooking to cook food more evenly. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached.
	<b>GRILL</b>	–	–	To grill steak, kebabs and sausages, to cook vegetables au gratin and to toast bread. Preheat the oven for 3 - 5 min. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water.






Function	Preset temperature / Power level	Temperature range / Grill range	Description of function
 <b>DEFROSTING</b>	–	–	This function can be used to speed up the thawing of food at room temperature. The food should be placed in the oven in its wrapping to prevent it from drying out.
 <b>ECO-FUNCTION</b>	225°C	50 - 250°C	Energy-saving function ideal for warming food and finishing cooking.
 <b>PYRO-CLEANING</b>	–	–	Using the cooking time selector, set the pyro-clean function to operate for a minimum of 90 minutes (minimum) to a maximum of 180 minutes.

**Important notes:**





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

## Cooking tables

Type of food	Function	Preheating	Shelf (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
SWEETS, PASTRY, ETC					
Leavened cakes		X	2	150-175	35-90
		X	2-4	150-170	30-90
Filled pies (cheesecake, strudel, fruit pie)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Biscuits/tartlets		X	2	160-175	20-45
		X	2-4	160-170	20-45
Choux buns		X	2	175-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Meringues		X	2	100	110-150
		X	2-4	100	130-150
Bread/pizza/focaccia		X	2	190-250	15-50
		X	2-4	190-250	20-45
Frozen pizza		X	2	250	10-15
		X	1-3	250	10-20
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		X	2	180-190	40-55
		X	1-3	180-190	40-55
Vols-au-vent /Puff pastry crackers		X	2	175-200	20-30
		X	2-4	175-200	20-40
Lasagne, baked pasta, cannelloni, flans		X	2	190-200	45-55
Lasagna & Meat		X	1-3	200	50-100
Meat & Potatoes		X	1-3	200	45-100
Fish & Vegetables		X	2-4	175	30-50

Type of food	Function	Preheating	Shelf (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
<b>MEAT</b>					
Lamb/Veal/Beef/ Pork 1Kg		X	2	190-200	70-100
Chicken/Rabbit/ Duck 1Kg		X	2	200-230	50-100
Turkey/Goose 3Kg		X	1/2	190-200	80-130
<b>FISH</b>					
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		X	2	180-200	40-60
<b>VEGETABLES</b>					
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-60

#### Cooking table with GRILL function

Type of food	Function	Preheating	Shelf (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
Toast		-	4	250	2-5
Fish fillets / steaks		-	4	200	20-35
Sausages/ kebabs/ spare ribs/ hamburgers		-	4	200-250	15-40
Vegetable gratin		-	3	200	10-20

Note: cooking temperatures and times are for guidance only.


## Cleaning and maintenance

### CLEANING

#### WARNING!


- Never use steam cleaning equipment.
- Only clean the oven when it is cool to the touch.
- Disconnect the appliance from the power supply.

#### Oven exterior

 **IMPORTANT:** do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

#### Oven interior

 **IMPORTANT:** do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.


- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).

**NOTE:** during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

### Accessories

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

#### Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

-  **IMPORTANT:** do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.
- Operate the oven empty with the forced air function at 200°C for about one hour.
  - Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

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

#### WARNING!

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

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

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

- The appliance could be equipped with 2 pyrolysis functions:
- Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ ECO): which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle. Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).
- Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven.
- In any case, after a certain number of uses and depending on how dirty the oven is, a message on the oven display advises you to run a self-cleaning cycle.

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

**MAINTENANCE**

**⚠ WARNING!**

- Use safety gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the oven from the power supply.

**To remove the door**

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).

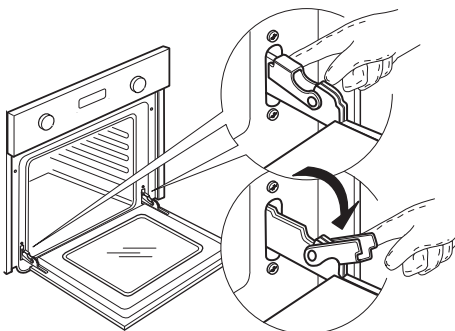


Fig. 1

3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2, 3, 4).

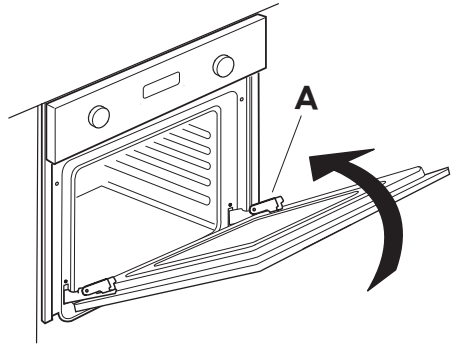


Fig. 2

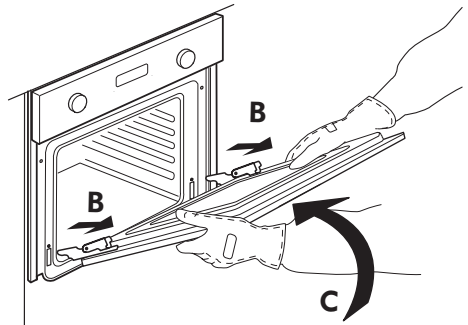


Fig. 3

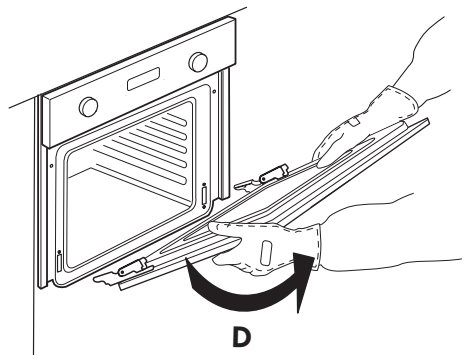


Fig. 4

**To refit the door**

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door

**To replace the rear lamp**

1. Disconnect the oven from the power supply.

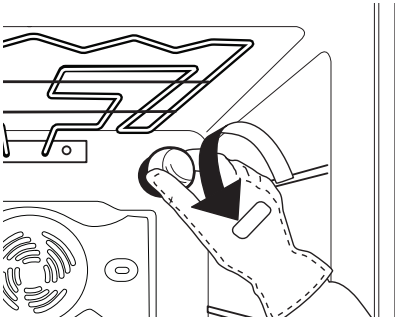


Fig. 8



2. Unscrew the lamp cover (Fig. 8), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

**NOTE:**

Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.

Lamps are available from IKEA After Sales Service.

### What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work:	No electrical power supply.	Verify the presence of mains electrical power
	The oven is not plugged into the mains socket.	Connect the oven to the power supply.
	The selector knob is set to “0”.	Turn the selector knob to select a cooking function.
	The selector knob is set to “  ”.	Turn the selector knob to select a cooking function.
The oven door is locked and will not release (Nutid OV9 – Framtid OV9 version)	Electrical malfunction due to voltage fluctuations.	Switch the oven off and then on again to see if the fault has been eliminated.
The oven door is locked and will not release (Framtid OV5 – Datid OV7 version)	Electrical malfunction due to voltage fluctuations.	<p>For Framtid OV5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Set the function selector knob to “0”.</li> <li>- Set the timer to 5 min and wait for the oven door to be released.</li> </ul> <p>For Datid OV7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Set the function selector knob to <b>F</b>.</li> <li>- Set the clock to  (see “Control panel”)</li> </ul> <p>Wait 2 minutes for the door to be released.</p>
The electronic programmer does not work (Nutid and Framtid OV9 version)	Electrical malfunction due to voltage fluctuations.	If the electronic programmer (depending on the model) shows “F HH”, contact the nearest After-Sales Service Specify in this case the number that follows the letter “F”.

Energy consumption with a standard load and pastry function Kwh



**Before calling the After-Sales Service:**

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "What to do if ..." table.
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, contact IKEA After Sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open);

**SERVICE** 0000 000 00000



- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact IKEA After Sales Service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).



## Installation

After unpacking the oven, make sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

### Preparing the housing unit

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

### General recommendations

#### Before use

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

#### During use

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

**Door safety device**

To open the door with the door safety device see Fig 1.

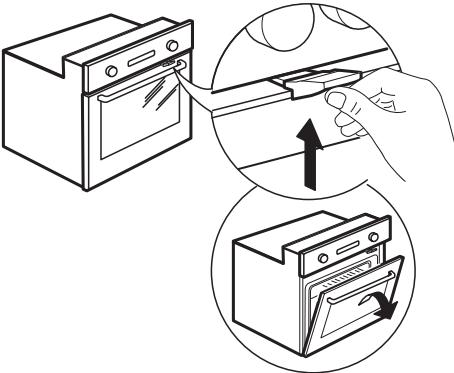


Fig. 1

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

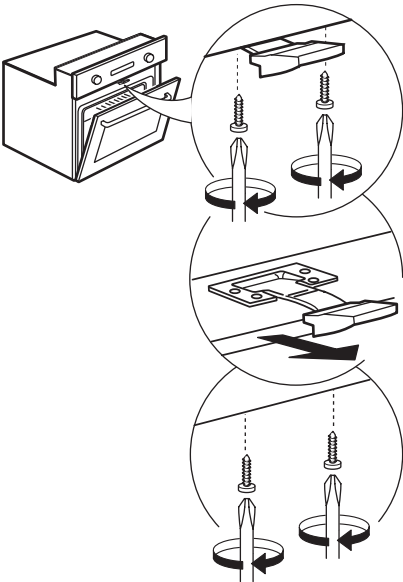


Fig. 2

## Electrical connection

Make sure the power voltage specified on the appliance rating plate is the same as the mains voltage. The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) must be carried out by a qualified electrician. Contact IKEA After Sales Service.

## Environmental concerns


### Disposal of packing material

- The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♻️). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

### Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

### Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

### Declaration of conformity

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

## IKEA GUARANTEE

### How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. 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.

### Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?

The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007.

### Who will execute the service?

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

### What does this guarantee cover?

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

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

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

or replace it with the same or a comparable product.

### What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or 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



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.

**i** In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) and 12 digit service number placed 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.


## Sommaire

Informations relatives à la sécurité	24	Diagnostic rapide	36
Description du produit	26	Caractéristiques techniques	38
Bandeau de commande	28	Installation	39
Utilisation quotidienne	28	Branchements électriques	41
Tableaux de cuisson	31	Considérations environnementales	41
Nettoyage et entretien	33	<b>GARANTIE IKEA</b>	<b>42</b>


## Informations relatives à la sécurité


Votre sécurité et celle d'autrui est très importante.

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

 Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.

Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

 **DANGER !** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves.

 **AVERTISSEMENT !** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de provoquer des blessures graves.

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

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder à des opérations d'installation.

- Les opérations d'installation et d'entretien électriques doivent exclusivement être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil sur la prise secteur après son encastrement.
- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, l'appareil doit être branché au moyen d'un sectionneur omnipolaire avec espacement entre les contacts supérieur ou égal à 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ni de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées, et ne l'utilisez pas les pieds nus.

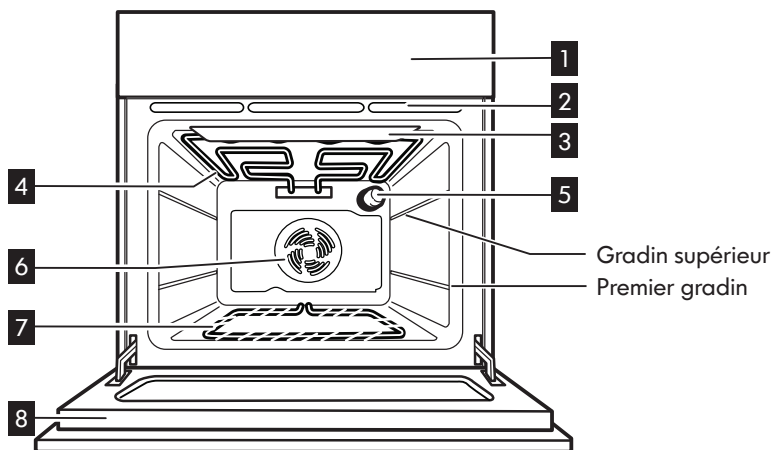


- Ce four est un appareil ménager destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation (pour le chauffage d'une pièce, par exemple) est interdite. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre de l'appareil ou de réglage incorrect des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec.
- Évitez tout contact avec les résistances et les surfaces intérieures du four, sous peine de vous exposer à des brûlures. Évitez tout contact entre le four et des matériaux inflammables (chiffons ou autres) avant le refroidissement suffisant des composants de l'appareil.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement vigilant au moment de l'ouverture de la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur de s'échapper progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à cette dernière. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud est évacué via l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez aucun matériau inflammable à proximité ou à l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression se développant à l'intérieur du récipient risquerait de le faire exploser et d'endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à température élevée. Il est par conséquent possible que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

#### **Mise au rebut des appareils ménagers usagés**

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales relatives à l'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage des appareils ménagers électriques, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le revendeur de l'appareil.

## Description du produit



- 1** Bandeau de commande
- 2** Ventilateur<sup>1)</sup> (invisible)
- 3** Protection du grill<sup>2)</sup>
- 4** Résistance supérieure/gril

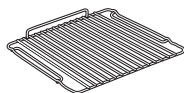
- 5** Éclairage arrière du four
- 6** Ventilateur de four
- 7** Résistance inférieure (non visible)
- 8** Porte froide

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

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

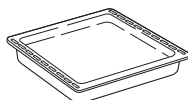
## Accessoires

## Grille



2x

## Lèche-frite



1x

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

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

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

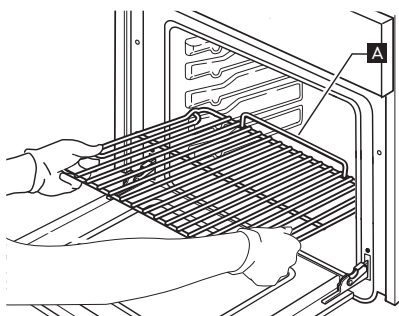


Fig. 1

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

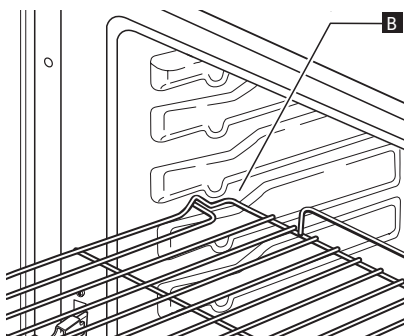


Fig. 2

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

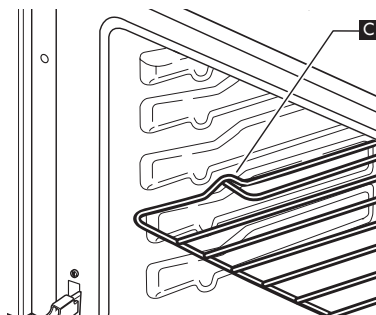
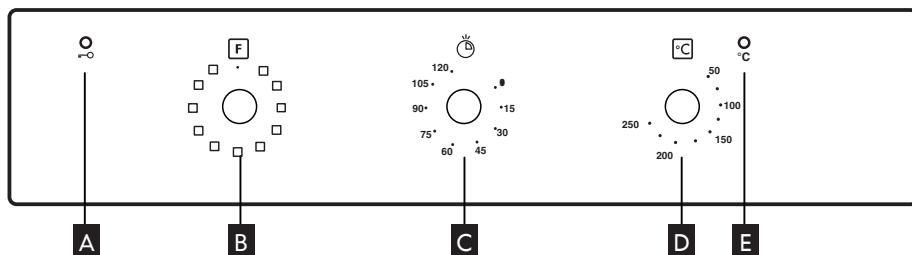


Fig. 3

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

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

## Bandeau de commande



- A** Voyant jaune de porte verrouillée (uniquement pendant le nettoyage par pyrolyse).
- B** Bouton de sélection des fonctions
- C** Bouton du programmeur de temps de cuisson
- D** Bouton du thermostat
- E** Voyant rouge du thermostat

## Utilisation quotidienne

## Mode d'emploi du four

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée.
- Sélectionnez une durée de cuisson à l'aide du bouton de programmation de temps de cuisson. L'éclairage du four s'allume.
- Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. Le voyant rouge du thermostat s'allume et s'éteint de nouveau lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- En fin de cuisson, tournez les boutons sur la position « 0 ».

## Programmeur de temps de cuisson

Ce bouton permet de programmer un temps de cuisson de 1 à 180 minutes.

Pour programmer le temps, après avoir sélectionné la fonction de cuisson, tournez complètement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre puis positionnez-le sur le temps de cuisson désiré en le

tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement et le programmeur reste sur « 0 ».

Important : lorsque le sélecteur est sur « 0 », le four ne s'allume pas.

Pour allumer le four, vous devez régler la durée de cuisson.

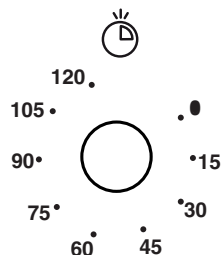









Tableau des fonctions du four























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






Fonction		Température prédéfinie/ Niveau de puissance	Plage de températures/ Niveaux de gril	Description de la fonction
	<b>GRIL</b>	–	–	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes ou des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffer le four pendant 3 à 5 min. Placer les aliments sur le 3 <sup>e</sup> ou 4 <sup>e</sup> gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. Mettez-la sur le 3e/4e gradin en ajoutant un demi-litre d'eau environ.
	<b>DÉCONGÉLATION</b>	–	–	Vous pouvez utiliser cette fonction pour accélérer la décongélation des aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.
	<b>FONCTION ÉCO</b>	225 °C	50 à 250 °C	Fonction permettant d'économiser de l'énergie ; elle est appropriée pour réchauffer des plats et compléter la cuisson d'aliments.
	<b>NETTOYAGE PAR PYROLYSE</b>	–	–	À l'aide du sélecteur de durée de cuisson, réglez la fonction pyrolyse entre 90 minutes minimum et 180 minutes maximum.

**Recommandations :**





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

## Tableaux de cuisson

Type d'aliment	Fonction	Préchauf- fage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC.					
Gâteaux levés		X	2	150-175	35-90
		X	2-4	150-170	30-90
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, crumble aux pommes, tarte aux fruits)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Biscuits/Tartelettes		X	2	160-175	20-45
		X	2-4	160-170	20-45
Choux ronds		X	2	175-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Meringues		X	2	100	110-150
		X	2-4	100	130-150
Pain/Pizza/ Fougasse		X	2	190-250	15-50
		X	2-4	190-250	20-45
Pizzas surgelées		X	2	250	10-15
		X	1-3	250	10-20
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		X	2	180-190	40-55
		X	1-3	180-190	40-55
Vol-au-vent/ Feuilletés		X	2	175-200	20-30
		X	2-4	175-200	20-40
Lasagnes/ Pâtes au four/ Cannellonis/Flans		X	2	190-200	45-55
Lasagnes et viande		X	1-3	200	50-100
Viande et pommes de terre		X	1-3	200	45-100
Poisson et légumes		X	2-4	175	30-50

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

#### Tableau de cuisson pour la fonction GRIL

Type d'aliment	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Croque-monsieur		-	4	250	2-5
Filets/Darnes de poisson		-	4	200	20-35
Saucisses/ Brochettes/ Côtelettes/ Hamburgers		-	4	200-250	15-40
Légumes gratinés		-	3	200	10-20

Remarque : les durées et les températures de cuisson sont fournies à titre purement indicatif.



## Nettoyage et entretien

### NETTOYAGE



#### AVERTISSEMENT !

- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil.

#### Extérieur du four



**IMPORTANT** : n'utilisez ni produits corrosifs ni détergents abrasifs. En cas de contact accidentel d'un tel produit avec le four, essuyez immédiatement ce dernier avec un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si le four est particulièrement sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de liquide à vaisselle. Essayez avec un chiffon sec.

#### Enceinte du four



**IMPORTANT** : évitez d'utiliser des éponges abrasives et des pailles de fer. À la longue, elles risqueraient d'endommager les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spécialement conçus pour les fours et observez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage du four, la porte peut être retirée (référez-vous à la section « Entretien »).

**Remarque** : pendant les cuissons prolongées d'aliments à forte teneur en eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur le pourtour du joint. Dès que le four est froid, essayez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

#### Accessoires

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

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



**IMPORTANT** : ne nettoyez jamais les panneaux catalytiques et la paroi arrière du four avec des produits abrasifs, des brosses dures, des tampons à récurer ou des bombes de nettoyage de four. Ils risqueraient en effet d'endommager la surface catalytique et de lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

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

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

#### **⚠ AVERTISSEMENT !**

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

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

- Si le four est installé sous une table de cuisson, vérifiez que les brûleurs ou les plaques chauffantes sont éteints avant de lancer le cycle de nettoyage (pyrolyse).
- Les accessoires doivent être enlevés du four avant de lancer un cycle de pyrolyse.
- L'appareil peut être équipé de deux fonctions de pyrolyse :
- Cycle permettant d'économiser de l'énergie (PYRO EXPRESS/ECO) : consomme environ 25 % d'énergie en moins que le cycle normal. Il est recommandé d'activer ce cycle de façon régulière (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
- Cycle standard (PYRO) : il garantit un nettoyage en profondeur lorsque le four est particulièrement sale.
- Quoiqu'il en soit, après un certain nombre de cuisson, sur base du niveau de salissure, l'afficheur visualisera un message vous invitant à procéder à un cycle d'autonettoyage.

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

### ENTRETIEN

#### **⚠ AVERTISSEMENT !**

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

#### Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (fig. 1).

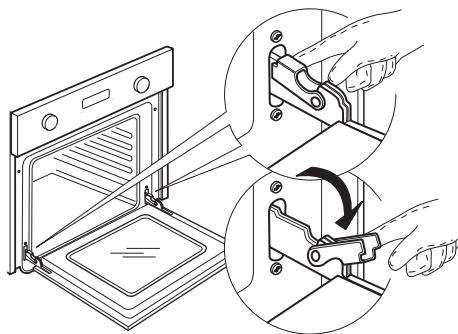


Fig. 1

3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (fig. 2, 3 et 4).

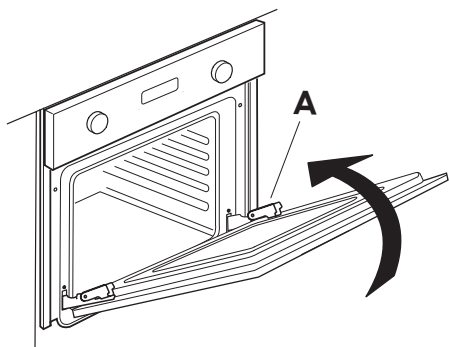


Fig. 2

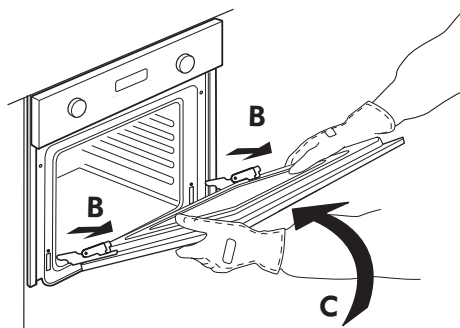


Fig. 3

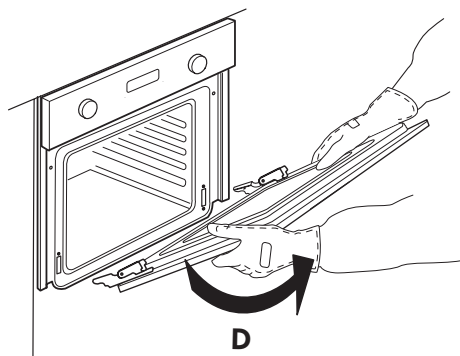


Fig. 4

#### Pour remonter la porte :

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

#### Pour remplacer l'ampoule arrière

1. Débranchez le four du secteur.

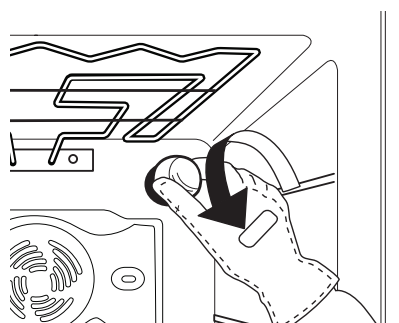


Fig. 5



2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 5), remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule.
3. Rebranchez le four à la prise secteur.

#### REMARQUE :

Utilisez exclusivement des ampoules incandescentes de type E-14 25-40 W / 230 V, T 300 °C.

Ces ampoules sont disponibles auprès du service après-vente IKEA.

## Diagnostic rapide

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne marche pas :	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
	Le four n'est pas branché à la prise secteur.	Branchez le four à l'alimentation électrique.
	Le sélecteur est sur « 0 ».	Tournez le sélecteur du four jusqu'à la fonction de cuisson désirée.
	Le sélecteur est sur «  ».	Tournez le sélecteur du four jusqu'à la fonction de cuisson désirée.
La porte du four est verrouillée et ne se débloque pas (versions Nutid OV9, Framtid OV9)	Dysfonctionnement électrique dû à des variations de tension.	Éteignez, puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
La porte du four est verrouillée et ne se débloque pas (versions Framtid OV5, Datid OV7)	Dysfonctionnement électrique dû à des variations de tension.	<p>Pour Framtid OV5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tournez le sélecteur de fonction sur « 0 ».</li> <li>- Réglez le minuteur sur 5 min et attendez que la porte du four se débloque.</li> </ul> <p>Pour Datid OV7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tournez le sélecteur de fonction sur <b>F</b>.</li> <li>- Réglez l'horloge sur  (voir « Bandeau de commande »)</li> </ul> <p>Attendez 2 minutes que la porte se débloque.</p>
Le programmateur électrique ne fonctionne pas (versions Nutid et Framtid OV9).	Dysfonctionnement électrique dû à des variations de tension.	Si le programmateur électronique (si présent) indique « F°HH », contactez le service après-vente le plus proche. Dans ce cas, indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».

Consommation d'énergie avec une charge standard et la fonction pâtisserie Kwh

**Avant de faire appel au service après-vente :**

1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème par vous-même à l'aide des suggestions de la section « Diagnostic rapide ».
2. Arrêtez le four puis remettez-le en marche pour vérifier si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous au service après-vente IKEA.

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro indiqué après le terme Service sur la plaque signalétique) apposé sur le bord intérieur droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte).

**SERVICE** 0000 000 00000



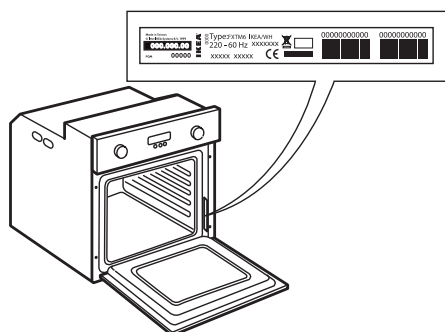
- votre adresse complète ;
- Votre numéro de téléphone.

Si le four doit être réparé, adressez-vous au service après-vente IKEA (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

## Caractéristiques techniques

Dimensions	
Largeur	595
Hauteur	595
Profondeur	538
Volumes utilisables (L)	59
Zone la plus large de la plaque à pâtisserie (surface net) cm <sup>2</sup>	1200
Résistances supérieure et inférieure (W)	2450
Gril (W)	2450
Décongélation (W)	45
Ventilateur (W)	21
Fonction Éco (W)	2450
Pyrolyse W	2450
Éclairage du four (W)	40
Puissance totale (W)	2500
Nombre de fonctions	5
Consommation d'énergie kWh	0,79
Consommation d'énergie avec une charge standard et les résistances supérieure et inférieure Kwh	0,79
Consommation d'énergie avec une charge standard et le ventilateur Kwh	0,90

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



## Montage

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente le plus proche. Pour éviter un endommagement du four, il est recommandé de le retirer de la base en polystyrène uniquement au moment de l'installation.

### Préparation du meuble pour l'encastrement

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

### Recommandations générales

#### Avant la première utilisation

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

#### Pendant l'utilisation

- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four, sous peine de l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte du four et/ou de suspendre des objets à la poignée du four.
- Évitez de recouvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau à l'intérieur d'un four chaud. Cela risquerait d'endommager le revêtement en émail.
- Ne déplacez jamais les ustensiles de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four, sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que le cordon électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité ne puisse entrer en contact avec les parties chaudes du four ni se coincer dans la porte.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

**Dispositif de sécurité du four**

Pour ouvrir la porte avec le dispositif de sécurité du four, reportez-vous à la figure 1.

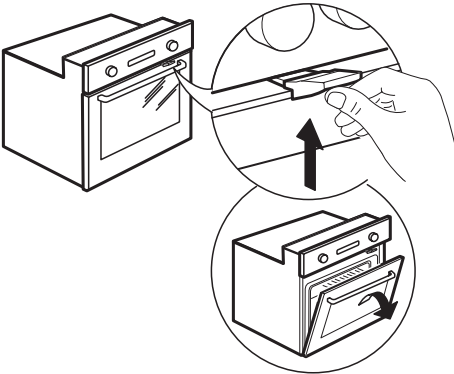


Fig. 1

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

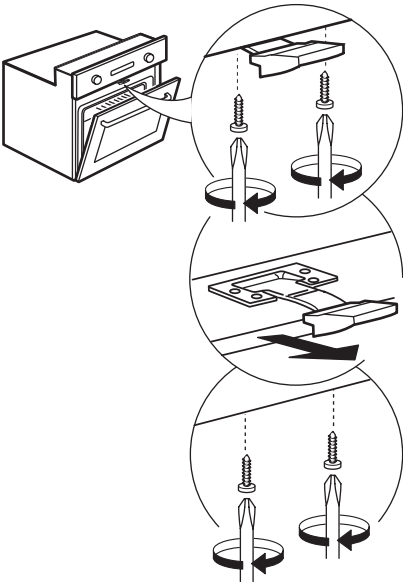


Fig. 2



### Branchements électriques

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

Si un remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) s'avère nécessaire, cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié uniquement. Contactez le service après-vente IKEA.

### Considérations environnementales


#### Élimination des emballages

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

#### Mise au rebut de l'appareil

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



- Le symbole  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

#### Conseils pour la réalisation d'économies d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si cette opération est indiquée dans le tableau de cuisson ou votre recette.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson défini. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire avec la chaleur résiduelle du four.

#### Déclaration de conformité

- Ce four est destiné à un contact avec des denrées alimentaires et est conforme à la réglementation européenne (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

## GARANTIE IKEA (FRANCE)

### CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987).

Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.

**Numéros de modèle et de série** (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)

#### Modèle :

#### N° de série :

**Date d'achat** (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :

Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

#### Livraison et mise en service

Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).

Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat).

Mise en service : non.

En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

#### Garantie Légale (sans supplément de prix)

A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

Nota - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription. La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'oeuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

#### Litiges éventuels

En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :

- d'une association de consommateurs ;
- ou d'une organisation professionnelle de la branche;
- ou de tout autre conseil de votre choix.

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil.

Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale; (\*)
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne

pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

(\*) Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle

### **Garantie contractuelle IKEA**

PRIX : rien à payer en sus.

DUREE : 5 (cinq) ans.

POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA.

RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'oeuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

REPLACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L'APPAREIL (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui

Pour mettre en oeuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.

Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en oeuvre de la garantie.

### **CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA**

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

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans.

L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr. La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

#### **Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?**

La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1er août 2007.

#### **Quels sont les appareils électroménagers exclus de la présente garantie ?**

Les appareils électroménagers portant le nom de LAGAN, et tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines IKEA achetés avant le 1er août 2007.

#### **Qui est couvert par la garantie ?**

La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

#### **Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?**

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en oeuvre, veuillez vous reporter à la rubrique «Comment nous joindre ».

**Que couvre cette garantie ?**

La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique. Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?"

Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'oeuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

**Que ferons-nous pour remédier au problème ?**

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en oeuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté.

Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire

de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procédera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux.

Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en oeuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

**Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?**

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.

- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, châssis et parties de châssis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par

IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter **IMPERATIVEMENT** sur le bon de livraison des **RESERVES PRECISES** : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)

- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

#### **Rappel des dispositions légales :**

Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en oeuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

#### **« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)**

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :  
1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :  
- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;  
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;  
2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

#### «De la garantie des défauts de la chose vendue» (extrait du code civil)

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

#### Où s'applique la présente garantie ?

Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se

procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

#### Le Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA :

N'hésitez pas à contacter le prestataire de Service Après-Vente désigné par IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle.
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet.
3. obtenir des informations pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

#### Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?



**i** Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser le numéro de téléphone spécifique à votre pays indiqué dans le manuel. Veuillez toujours vous reporter aux numéros énoncés dans le livret fourni spécifiquement avec l'appareil IKEA pour lequel vous avez besoin d'assistance.

Avant de nous appeler, assurez-vous de disposer de la référence IKEA (code à 8 chiffres) et du numéro de service (code à 12 chiffres) que vous trouverez sur la plaque d'identification apposée sur l'appareil.

**i** CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET

**DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !**

Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie. Vous y retrouverez notamment la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

**Besoin d'aide supplémentaire?**

Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site [www.IKEA.fr](http://www.IKEA.fr), dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15 €/mn).


## Índice

<b>Informações de segurança</b>	<b>48</b>	<b>O que fazer se...</b>	<b>60</b>
<b>Descrição do produto</b>	<b>50</b>	<b>Especificações técnicas</b>	<b>62</b>
<b>Painel de controlo</b>	<b>52</b>	<b>Instalação</b>	<b>63</b>
<b>Utilização diária</b>	<b>52</b>	<b>Ligação eléctrica</b>	<b>65</b>
<b>Tabelas de cozedura</b>	<b>55</b>	<b>Questões ambientais</b>	<b>65</b>
<b>Limpeza e manutenção</b>	<b>57</b>	<b>GARANTIA IKEA</b>	<b>66</b>


## Informações de segurança


A sua segurança e a de outros é muito importante

Este manual e o próprio aparelho incluem avisos de segurança importantes, os quais deverá ler e cumprir em todas as situações.

 Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para eles próprios e para os outros.

Todos os avisos de segurança são precedidos pelo símbolo de perigo e pelos termos seguintes:

 **PERIGO!** Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.

 **ATENÇÃO!** Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques eléctricos resultantes do uso incorrecto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Antes de realizar os trabalhos de instalação desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- A instalação eléctrica e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua qualquer componente do aparelho a menos que especificamente declarado no manual do utilizador.

- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo eléctrico deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respectivo lugar, à tomada eléctrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize fichas múltiplas ou extensões.
- Não puxe o aparelho pelo cabo de alimentação quando o desligar da tomada eléctrica.
- Os componentes eléctricos não poderão ficar acessíveis ao utilizador após a instalação.
- Não toque no aparelho com as partes do corpo húmidas e não o utilize com os pés descalços.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico de cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecimento de divisões). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.

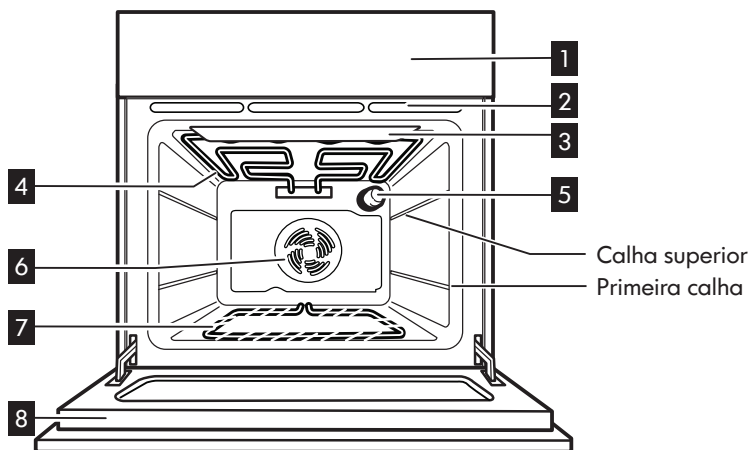


- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.
- As partes acessíveis do forno podem vir a ficar quentes durante a utilização do mesmo. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho a fim de garantir que não brincam com o mesmo.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não permita que o aparelho entre em contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que os componentes tenham arrefecido o suficiente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não colocar materiais inflamáveis no interior ou próximos ao aparelho: perigo de incêndio, caso o aparelho seja inadvertidamente ligado.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o forno.
- Não utilize recipientes feitos em materiais sintéticos.
- Os óleos e a gordura sobreaquecidos poderão provocar facilmente um incêndio. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência eléctrica.

#### **Eliminação de electrodomésticos**

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de eliminar o aparelho, corte o respectivo cabo eléctrico.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de electrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolhas de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

Descrição do produto



- 1 Painel de controlo
- 2 Ventoinha de arrefecimento<sup>1)</sup> (não visível)
- 3 Protecção do grill<sup>2)</sup>
- 4 Resistência superior/grill

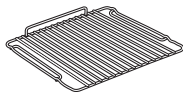
- 5 Lâmpada posterior do forno
- 6 Ventoinha do forno
- 7 Resistência inferior (não visível)
- 8 Porta fria do forno

1) A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar por alguns minutos, mesmo depois de desligado o forno. Durante a limpeza pirolítica, a velocidade da ventoinha aumenta em relação à velocidade das funções de cozedura.

2) Impede o contacto directo dos alimentos com o grill. No entanto, aconselha-se a que não toque na protecção durante o funcionamento do forno.

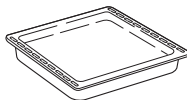
Acessórios

Grelha metálica



2x

Pingadeira



1x

**Introdução de grelhas metálicas e outros acessórios no interior do forno**

A grelha metálica e outros acessórios possuem um sistema de bloqueio que evita a extracção involuntária.

1. Introduza a grelha metálica na horizontal, com a parte "A" virada para cima (fig. 1).

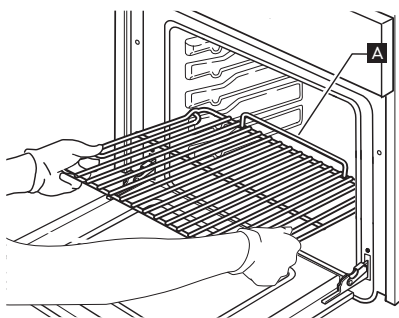


Fig. 1

2. Incline a grelha metálica em correspondência com a posição de bloqueio "B" (fig. 2).

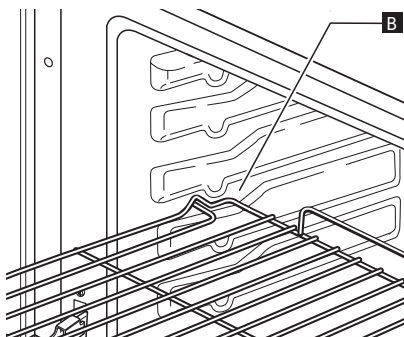


Fig. 2

3. Coloque a grelha metálica na posição horizontal e empurre-a até estar completamente introduzida "C" (fig. 3).

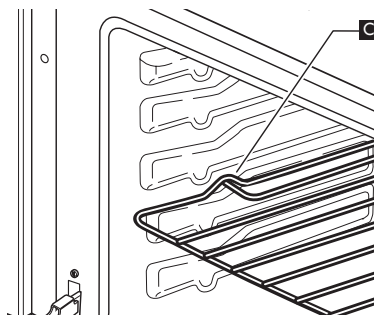
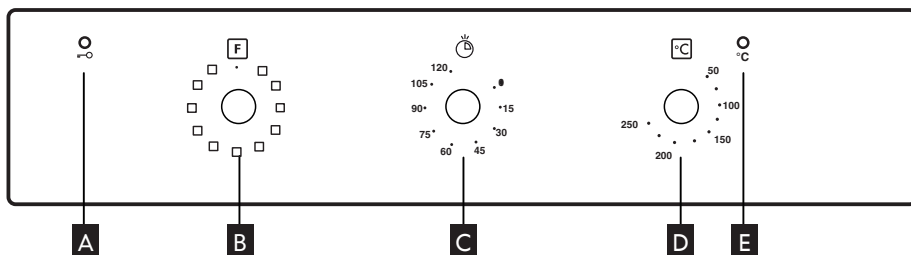


Fig. 3

4. Para retirar a grelha metálica proceda no sentido inverso. Para os outros acessórios, como pingadeira, tabuleiro para bolos, a introdução é feita da mesma forma. A saliência presente na parte plana permite o bloqueio.

**Painel de controlo**



- A** Led de bloqueio da porta amarelo (apenas durante a limpeza pirolítica).
- B** Botão selector de funções
- C** Botão de programação da duração da cozedura
- D** Botão do termóstato
- E** Indicador luminoso termóstato

**Utilização diária**

**Como utilizar o forno**

- Rode o botão selector para a função desejada.
- Selecciona um tempo de cozedura utilizando o botão de programação da duração da cozedura. A lâmpada do forno acende-se.
- Rode o botão do termóstato para a direita para a temperatura desejada. O indicador luminoso vermelho do termóstato acende-se e apaga-se quando a temperatura seleccionada é atingida
- No final da cozedura, rode os botões para o "0".

**Programador de duração da cozedura**

Este programador permite programar um tempo de 1 até 180 minutos.

Para programar a duração, após ter sido seleccionada a função de cozedura, rode completamente o punho no sentido horário, e volte a colocá-lo depois no tempo de cozedura desejado, rodando no sentido

anti-horário Com o final do tempo de cozedura programado, o forno apaga-se e o programador fica no "0".  
Atenção: quando o selector está posicionado no "0", o forno não se acende. Para acender o forno, o tempo de cozedura deverá ser programado.

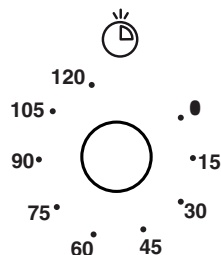










Tabela de funções do forno























Função		Temperatura predefinida/ nível de potência	Intervalo de temperatura/ Intervalo do grill	Descrição da função
	<b>FORNO DESLIGADO</b>	–	–	Forno desligado.
	<b>LÂMPADA</b>	–	–	Ligar a lâmpada no interior do forno.
	<b>CONVENCIONAL</b>	225°C	50 - 250°C	Função apropriada para cozinhar qualquer tipo de prato numa calha. Pré-aqueça o forno à temperatura desejada e introduza os alimentos quando for indicado que a temperatura foi alcançada. É aconselhável utilizar o segundo ou o terceiro nível para a cozedura. Esta função é adequada para cozinhar alimentos ultracongelados pré-confeccionados. Siga as indicações da embalagem.
	<b>ASSADOS COM CONVECÇÃO</b>	200°C	50 - 250°C	Para cozinhar bolos com recheio líquido (salgados ou doces), pizzas no nível simples ou duplo. Para as cozeduras em dois níveis, inverta a posição dos alimentos a meio da cozedura para obter um resultado mais homogêneo. Pré-aqueça o forno à temperatura desejada e introduza os alimentos quando for indicado que a temperatura foi alcançada.






Função		Temperatura predefinida/ nível de potência	Intervalo de temperatura/ Intervalo do grill	Descrição da função
	<b>GRILL</b>	–	–	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas, gratinar legumes e tostar o pão. Aqueça previamente o forno durante 3-5 min. Sugerimos que coloque os alimentos na 4ª ou 5ª calha. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a na 3ª/4ª calha, adicionando cerca de meio litro de água.
	<b>DESCONGELAÇÃO</b>	–	–	A função pode ser utilizada para acelerar o descongelamento dos alimentos à temperatura ambiente. Os alimentos devem ser colocados no forno na embalagem para evitar que sequem.
	<b>ECO-FUNCTION</b>	225°C	50 - 250°C	Função de poupança de energia, adequada para aquecer alimentos e completar cozeduras.
	<b>LIMPEZA PIROLÍTICA</b>	–	–	Utilizando o botão de programação da duração da cozedura, programe a limpeza pirolítica para um mínimo de 90 minutos, a um máximo de 180 minutos.

**Advertências:**





Durante o ciclo de limpeza automática, é aconselhável retirar todos os acessórios fornecidos para não aumentar ainda mais as temperaturas externas da porta e para garantir uma melhor eficiência de limpeza da parte inferior do forno.

**Tabelas de cozedura**

<b>Tipo de alimento</b>	<b>Função</b>	<b>Pré-aquecimento</b>	<b>Calha (a partir de baixo)</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo de cozedura (mín.)</b>
<b>BOLOS, PASTELARIA, ETC.</b>					
Bolos com levedura		X	2	150-175	35-90
		X	2-4	150-170	30-90
Tartes recheadas (cheese cake, strudel, tarte de fruta)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Biscoitos/queques		X	2	160-175	20-45
		X	2-4	160-170	20-45
Massa cozida para pães		X	2	175-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Merengue		X	2	100	110-150
		X	2-4	100	130-150
Pão/pizza/pãezinhos		X	2	190-250	15-50
		X	2-4	190-250	20-45
Pizza congelada		X	2	250	10-15
		X	1-3	250	10-20
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		X	2	180-190	40-55
		X	1-3	180-190	40-55
Vols-au-vent/salgadinhos de massa folhada		X	2	175-200	20-30
		X	2-4	175-200	20-40
Lasanha/massa no forno/cannelloni/desenformados		X	2	190-200	45-55
Lasanha e carne		X	1-3	200	50-100
Carne e batatas		X	1-3	200	45-100
Peixe e legumes		X	2-4	175	30-50

Tipo de alimento	Função	Pré-aquecimento	Calha (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
<b>CARNE</b>					
Borrego/vitela/vaca/porco 1Kg		X	2	190-200	70-100
Frango/coelho/pato 1 Kg		X	2	200-230	50-100
Peru/ganso 3 Kg		X	1/2	190-200	80-130
<b>PEIXE</b>					
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		X	2	180-200	40-60
<b>LEGUMES</b>					
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		X	2	180-200	50-60

**Tabela de cozedura com a função GRILL**

Tipo de alimento	Função	Pré-aquecimento	Calha (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
Tostas		-	4	250	2-5
Filetes/postas de peixe		-	4	200	20-35
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		-	4	200-250	15-40
Gratinado de legumes		-	3	200	10-20

Nota: os tempos e as temperaturas de cozedura são apenas indicativos.



**Limpeza e manutenção****LIMPEZA****⚠️ ATENÇÃO!**

- Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.
- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

**Exterior do forno**

**i** **IMPORTANTE:** não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto accidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água alguns pingos de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

**Interior do forno**

**i** **IMPORTANTE:** não utilize esponjas abrasivas ou raspadores ou esfregões metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e os resíduos de alimentos (por ex., alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes específicos para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).

**NOTA:** durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. pizza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque com um pano ou uma esponja.

**Acessórios**

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respectiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

**Limpeza da parede traseira e dos painéis laterais catalíticos do forno (se existentes):**

**i** **IMPORTANTE** não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, polidores de painéis ou sprays para fornos que possam danificar a superfície catalítica e destruir as suas propriedades de limpeza automática.

- Utilize o forno vazio com a função de ar forçado a 200°C durante cerca de uma hora.
- De seguida, deixe arrefecer o forno antes de retirar quaisquer resíduos de alimentos com uma esponja.

**Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica (se disponível).****⚠️ ATENÇÃO!**

- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Esta função queima os restos de sujidade, a uma temperatura de cerca de 500°C, efectuando depósitos facilmente removíveis com uma esponja húmida, quando o forno estiver frio. Não é necessário activar a função de limpeza pirolítica após cada cozedura, mas apenas perante um forno muito sujo ou com fumos e maus odores gerados quer na fase de pré-aquecimento, quer na fase de cozedura.

- No caso em que o forno esteja instalado debaixo de uma placa de cozedura, verifique se durante o ciclo de auto-limpeza (limpeza pirolítica), os queimadores ou as placas eléctricas estão desligadas.
- Os acessórios devem ser retirados do aparelho antes da activação da função de limpeza pirolítica.
- O aparelho poderá estar equipado com 2 funções de limpeza pirolítica:
- O ciclo económico (PYRO EXPRESS/ECO): cujo consumo diminui cerca de 25% em relação ao ciclo de limpeza padrão. Accione este ciclo a intervalos regulares (após cozinhar carne por 2-3 vezes consecutivas).
- Ciclo padrão (PYRO - PIRÓLISE): garante uma limpeza profunda no caso de um forno muito sujo.
- Em todo o caso, após um certo número de cozeduras e com base no grau de sujidade, surge uma mensagem no visor que lhe sugere a realização de um ciclo de auto-limpeza.

**NOTA:** durante a função de limpeza pirolítica, a porta do forno permanece bloqueada e não será possível abri-la, até que a temperatura no interior do forno atinja o nível de segurança apropriado.

**MANUTENÇÃO**

**⚠ ATENÇÃO!**

- Utilize luvas de protecção.
- Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.
- Desligue o forno da corrente eléctrica.

**Para remover a porta:**

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o mais possível (fig. 1).

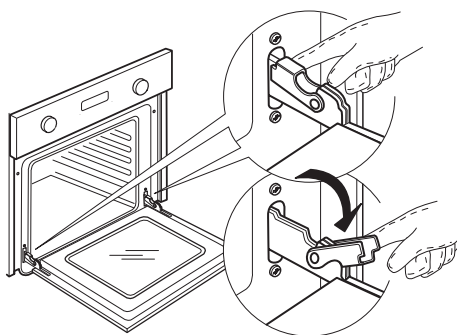


Fig. 1

3. Feche a porta o mais possível (A), levante-a (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (fig. 2, 3, 4).

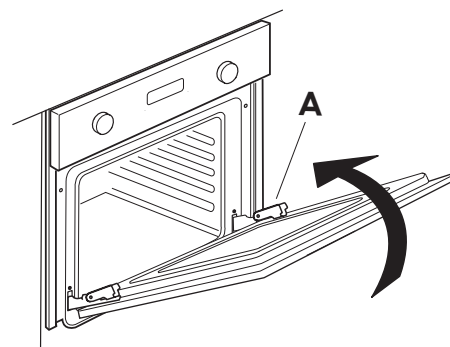


Fig. 2

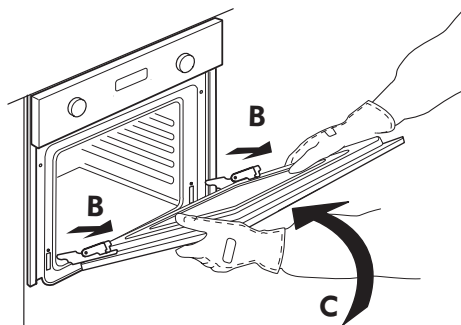


Fig. 3

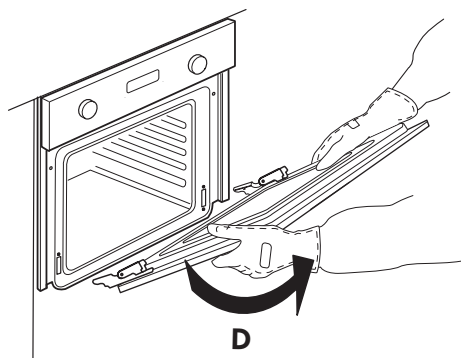


Fig. 4

**Para reinstalar a porta:**

1. Insira as dobradiças nos respectivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta.

**Para substituir a lâmpada traseira:**

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.




Fig. 8

2. Desaperte a cobertura da lâmpada (fig. 8), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

**NOTA:**

Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300°C. As lâmpadas estão disponíveis no Serviço de Assistência Técnica da IKEA.

O que fazer se...

Problema	Possível causa	Solução
O forno não funciona:	Sem fornecimento de energia eléctrica.	Verifique se há energia eléctrica.
	O forno não está ligado à tomada eléctrica.	Introduza a ficha do forno na tomada eléctrica.
	O botão selector está no "0".	Rode o botão selector para seleccionar uma função de cozedura.
	O botão selector está no "☺"	Rode o botão selector para seleccionar uma função de cozedura.
A porta do forno está bloqueada e não é possível abri-la (versões Nutid OV9 – Framtid OV9).	Avaria eléctrica devido a flutuações de tensão.	Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se a avaria ficou resolvida.
A porta do forno está bloqueada e não é possível abri-la (Framtid OV5 – Datid OV7).	Avaria eléctrica devido a flutuações de tensão.	<p>Para Framtid OV5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coloque o botão selector no "0".</li> <li>- Programe o temporizador para 5 min e aguarde que a porta do forno seja desbloqueada.</li> </ul> <p>Para Datid OV7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coloque o botão selector no <b>F</b>.</li> <li>- Programe o relógio para  (consulte "Painel de controlo").</li> </ul> <p>Aguarde 2 minutos até que a porta seja desbloqueada.</p>
O programador electrónico não funciona (versões Nutid e Framtid OV9).	Avaria eléctrica devido a flutuações de tensão.	Se o programador electrónico (segundo o modelo) indica "F HH", contacte o Serviço de Assistência Técnica mais próximo. Especifique, neste caso, o número que segue a letra "F".

**Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica:**

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na tabela "O que fazer se...".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a anomalia ficou resolvida.

Se o forno ainda não funcionar após essas verificações, contacte o Serviço de Assistência Técnica IKEA.

Indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto do forno;
- o número de assistência (é o número que se encontra após a palavra Service na chapa de características), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta);

**SERVICE** 0000 000 00000



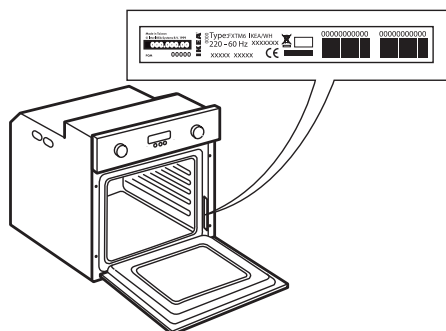
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica IKEA (terá a garantia da utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).

## Especificações técnicas

Dimensões	
Largura	595
Altura	595
Profundidade	538
Volumes úteis (L)	59
Área da superfície do tabuleiro para bolos maior (superfície útil) cm <sup>2</sup>	1200
Resistências superior e inferior W	2450
Grill W	2450
Descongelação W	45
Ventoinha de arrefecimento W	21
Função Eco W	2450
Limpeza pirolítica W	2450
Lâmpada do forno W	40
Potência total W	2500
Número de funções	5
Consumo de energia kWh	0,79
Consumo de energia com carga padrão e resistências superior e inferior Kwh	0,79
Consumo de energia com carga padrão e ventilação Kwh	0,90

As informações técnicas encontram-se na chapa de características no interior do aparelho.



## Instalação

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta do forno fecha correctamente. Caso surjam problemas, contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência Técnica mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de poliestireno apenas durante a instalação.

### Preparação do móvel de embutir

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90°C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e o serrim.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correcta do aparelho, não obstrua a abertura mínima existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

### Recomendações gerais

#### Antes de utilizar

- Retire as protecções de cartão, a película de protecção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200° durante cerca de uma hora para eliminar odores e vapores provenientes dos materiais de isolamento e da massa lubrificante de protecção.

#### Durante a utilização

- Não coloque objectos pesados na porta, uma vez que poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca despeje água no interior de um forno quente, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas e tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

**Dispositivo de segurança da porta**

Para abrir a porta com o dispositivo de segurança, consulte a fig. 1.

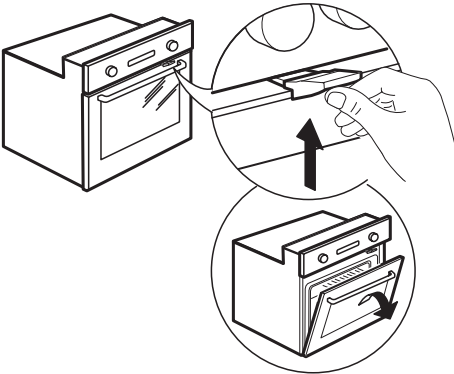


Fig. 1

O dispositivo de segurança da porta pode ser removido, seguindo a sequência das imagens (consulte a fig. 2).

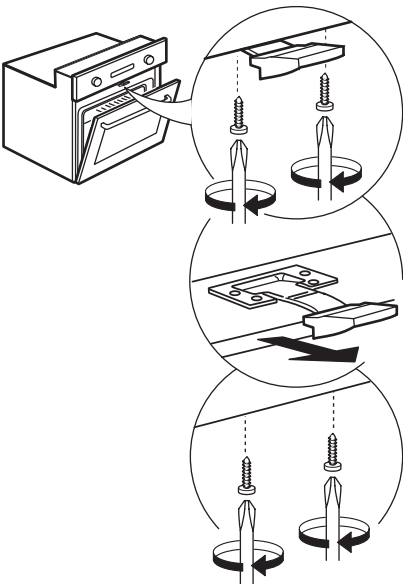


Fig. 2



### Ligação eléctrica

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica. A chapa das características encontra-se no bordo frontal do forno visível com a porta aberta.

A substituição do cabo eléctrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) deve ser efectuada por um técnico qualificado. Contacte o Serviço de Assistência Técnica IKEA.

### Questões ambientais


#### Eliminação dos materiais da embalagem

- O material da embalagem é 100% reciclável, como confirmado pelo símbolo de reciclagem (♻️). As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

#### Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
- Ao garantir uma eliminação correcta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.



- O símbolo  no aparelho, ou nos documentos que o acompanham, indica que o mesmo não deve ser tratado como desperdício doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

#### Poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

#### Declaração de conformidade

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma Europeia (CE) n.º 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subseqüentes emendas), os requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

## GARANTIA IKEA

### **Durante quanto tempo é válida a garantia IKEA?**

Esta garantia é válida durante cinco (5) anos, contados a partir da data de compra do seu aparelho na IKEA, excluindo os aparelhos denominados LAGAN, os quais têm apenas dois (2) anos de garantia. A factura ou talão de compra original é necessária como prova de compra. Se a assistência for efectuada ao abrigo da garantia, isso não irá aumentar o período de garantia do aparelho.

### **Que aparelhos não estão cobertos pela garantia de cinco (5) anos IKEA?**

Os aparelhos denominados LAGAN e todos os electrodomésticos adquiridos na IKEA antes de 1 de Agosto de 2007.

### **Quem irá realizar o serviço de assistência?**

O prestador de serviço da IKEA fornecerá o serviço através dos seus próprios serviços de assistência ou da sua própria rede de agentes autorizados.

### **O que é que esta garantia cobre?**

A garantia cobre as avarias do electrodoméstico causadas por eventuais defeitos de fabrico ou de material, que se verifiquem a partir da data de compra na IKEA. Esta garantia destina-se apenas a uso doméstico. As excepções estão especificadas no parágrafo "O que é que esta garantia não cobre?". Dentro do período de garantia, os custos para resolver a avaria, nomeadamente reparações, peças e componentes, mão-de-obra e deslocação estão cobertos, desde que o aparelho esteja acessível para ser reparado sem que sejam necessários gastos especiais. Nestas condições, são aplicáveis as directrizes da UE (N.º 99/44/EG), bem como a respectiva legislação local em vigor. As peças substituídas passarão a ser propriedade da IKEA.

O que fará a IKEA para corrigir o problema?

O prestador de serviço designado pela IKEA irá examinar o produto e decidir, segundo o seu critério, se está coberto por esta garantia. Em caso afirmativo, o prestador de serviço da IKEA ou o seu agente autorizado irá então, através dos seus próprios serviços de assistência, decidir, segundo o seu critério, se irá reparar o produto defeituoso ou substituí-lo por outro igual ou equivalente.

### **O que é que esta garantia não cobre?**

- Desgaste normal e rotura.
- Danos deliberados ou negligentes, danos provocados pelo não cumprimento das instruções de utilização, instalação incorrecta ou ligação a uma voltagem incorrecta, danos causados por uma reacção química ou electroquímica, oxidação, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, mas sem limitar, os danos causados por excesso de calcário na água fornecida, danos provocados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo pilhas e lâmpadas.
- Peças não funcionais e decorativas que não afectam a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por objectos estranhos ou substâncias e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos causados nas seguintes peças: vidro cerâmico, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, visores, botões, revestimentos e partes de revestimentos protectores. A menos que seja possível demonstrar que tais danos foram

provocados por defeitos de fabrico.

- Casos em que não é detectada qualquer avaria durante a visita do técnico.
- Reparações não efectuadas pelos nossos prestadores de serviço e/ou por um agente autorizado ou quando não tenham sido usadas peças originais.
- Reparações provocadas por uma instalação incorrecta ou que não cumpra as especificações de instalação.
- Utilização do aparelho num ambiente não doméstico, isto é, profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para casa ou para qualquer outro endereço, a IKEA não poderá ser responsabilizada por eventuais danos que possam ocorrer durante o transporte. No entanto, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada do cliente, os eventuais danos provocados durante essa entrega serão abrangidos pela garantia IKEA.
- Gastos de execução da instalação inicial do aparelho IKEA.

No entanto, se um prestador de serviços IKEA ou um agente de serviços autorizado efectuar a reparação ou a substituição do aparelho ao abrigo desta garantia, o prestador de serviços ou o seu agente autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Estas restrições não se aplicam a serviços que tenham sido correctamente realizados por um especialista qualificado, que utilize as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações técnicas de segurança de outro país da UE.

### Como se aplica a legislação nacional?

A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que cobrem ou excedem todas as normativas legais nacionais. No entanto, estas condições não limitam, de forma alguma, os direitos do consumidor descritos na legislação nacional.

### Área de validade

Para os aparelhos adquiridos num país da UE e transportados para outro país da UE, os serviços serão prestados de acordo com as condições de garantia normais no novo país. A obrigação de prestar serviços abrangidos pela garantia existe apenas se o aparelho cumpre e está instalado em conformidade com:

- as especificações técnicas do país onde a reclamação de garantia é feita;
- as Instruções de Instalação e a Informação de Segurança do Manual do Utilizador.

### O SERVIÇO Pós-Venda dedicado para electrodomésticos IKEA

Por favor, não hesite em contactar com o Prestador do Serviço de Pós-Venda designado pela IKEA para:

- fazer um pedido de assistência ao abrigo desta garantia;
- solicitar um esclarecimento relativo à instalação do aparelho IKEA nos móveis de cozinha IKEA;
- solicitar um esclarecimento sobre as funções dos aparelhos IKEA.

Para garantir que lhe proporcionamos a melhor assistência, por favor, antes de contactar connosco leia atentamente as Instruções de Instalação e/ou o Livro de Instruções de utilização.

### Como contactar-nos, se necessitar do nosso serviço?



Na última página deste manual, encontrará a lista de Prestadores do Serviço de Pós-Venda designados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais.

**i** Para lhe proporcionarmos um serviço mais rápido, recomendamos a utilização dos números de telefone específicos incluídos no manual. **Indique sempre os números incluídos**

no manual do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Também solicitamos que nos indique sempre o número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) e o número de serviço de 12 dígitos situados na chapa de características.

**i** **GUARDE A FACTURA OU TALÃO DE COMPRA!**

É a sua prova de compra e será necessária para aplicar e validar a garantia. A factura ou talão de compra indica igualmente o nome e o número de artigo (código de 8 dígitos) IKEA de cada aparelho que adquiriu.

**Necessita ajuda adicional?**

Para quaisquer esclarecimentos adicionais não relacionados com Pós-Venda sobre os seus electrodomésticos, por favor, contacte o callcenter da IKEA. Recomendamos que leia atentamente a documentação do aparelho antes de nos contactar.


## Índice

<b>Información de seguridad</b>	<b>69</b>	<b>Qué hacer si...</b>	<b>81</b>
<b>Descripción del producto</b>	<b>71</b>	<b>Datos técnicos</b>	<b>83</b>
<b>Panel de mandos</b>	<b>73</b>	<b>Instalación</b>	<b>84</b>
<b>Uso diario</b>	<b>73</b>	<b>Conexión eléctrica</b>	<b>86</b>
<b>Tablas de cocción</b>	<b>76</b>	<b>Cuestiones medioambientales</b>	<b>86</b>
<b>Cuidado y mantenimiento</b>	<b>78</b>	<b>GARANTÍA DE IKEA</b>	<b>87</b>


## Información de seguridad


Su seguridad y la de los demás es muy importante

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad que deben leerse y respetarse en todo momento.

 Símbolo de peligro que advierte sobre posibles riesgos para el usuario y las demás personas.

Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

 **¡PELIGRO!** Indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará lesiones graves.

 **¡ADVERTENCIA!** Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones graves.

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro presente e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas derivados de un uso inadecuado del aparato. Aténgase estrictamente a las siguientes instrucciones:

- El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación eléctrica y su mantenimiento los debe realizar un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones o sustituciones de piezas del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.

- La normativa exige que el aparato cuente con una toma de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, debe utilizarse un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.
- No emplee tomas de corriente múltiples ni cables alargadores.
- No tire del cable de alimentación eléctrica para desconectar el enchufe.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar habitaciones). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.

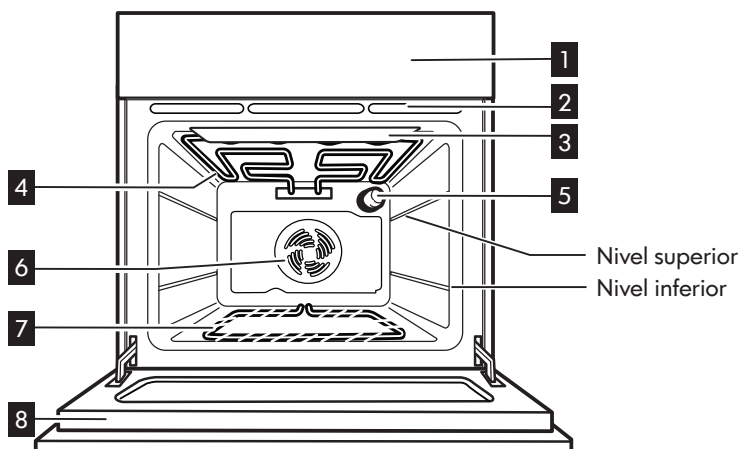
- El uso del aparato no está permitido a personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para ponerlo en funcionamiento, salvo que hayan recibido instrucciones de uso del aparato de la persona responsable de su seguridad.
- Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- Durante y después del uso, no toque las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del aparato y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada sobre el panel de mandos. No obstruya dichas aberturas.
- Utilice guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.
- No coloque materiales inflamables en el interior o cerca del aparato: podría producirse un incendio si el aparato se enciende accidentalmente.
- No caliente ni cocine en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos.

- El aceite y la grasa sobrecalentados pueden arder con facilidad. Vigile la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No desatienda el aparato al freír alimentos.
- Si utiliza bebidas alcohólicas para cocinar (por ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.

**Eliminación de electrodomésticos**

- Este producto se ha fabricado con material reciclable o reutilizable. Elimínelo de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación.
- Si desea más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos o con la tienda en la que adquirió el aparato.

## Descripción del producto



- 1** Panel de mandos
- 2** Ventilador de refrigeración<sup>1)</sup> (no visible)
- 3** Protección del grill<sup>2)</sup>
- 4** Resistencia superior/Grill

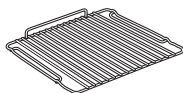
- 5** Luz posterior del horno
- 6** Ventilador de horno
- 7** Resistencia inferior (no visible)
- 8** Puerta fría del horno

1) El ventilador de refrigeración puede seguir en marcha incluso después de haber apagado el aparato. Durante la pirólisis, la velocidad del ventilador aumenta respecto a la velocidad de las funciones de cocción.

2) Impide el contacto directo de la comida con el grill. En cualquier caso, se recomienda no tocar la protección durante el funcionamiento del horno.

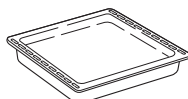
## Accesorios

Estante



2x

Grasera



1x

**Cómo introducir las parrillas y otros accesorios dentro del horno**

La parrilla y los demás accesorios disponen de un sistema de bloqueo para evitar su extracción involuntaria.

1. Introduzca la parrilla en posición horizontal con la barra de tope "A" orientada hacia arriba (Fig. 1).

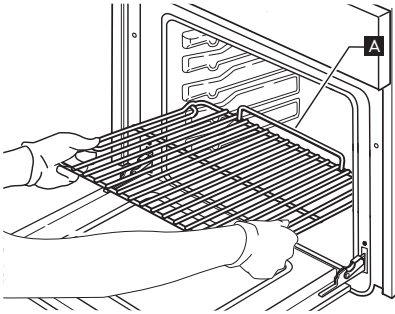


Fig. 1

2. Incline la parrilla en correspondencia con el punto de bloqueo "B" (Fig. 2).

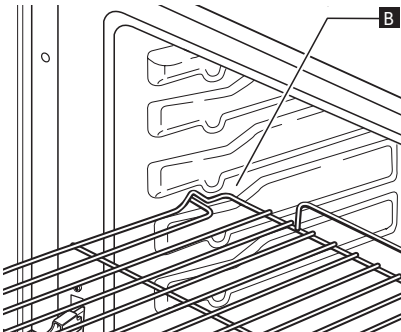


Fig. 2

3. Coloque nuevamente la parrilla en posición horizontal y empújela hasta el fondo hasta "C" (Fig. 3).

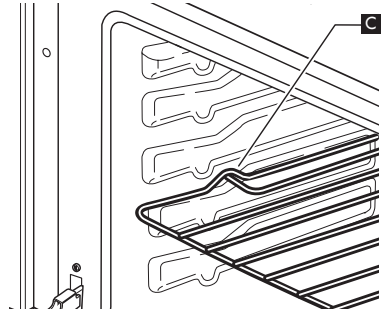
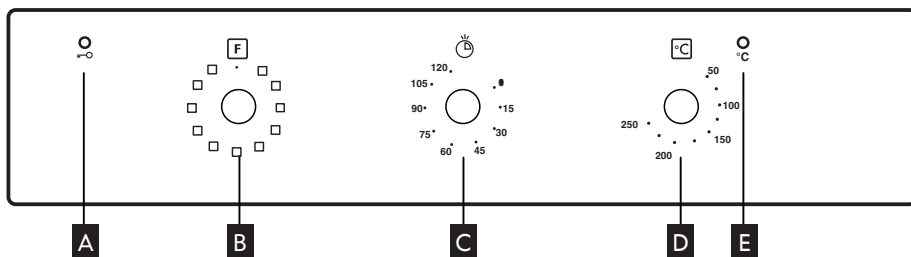


Fig. 3

4. Para extraer la parrilla, repita las mismas operaciones en sentido inverso. Para introducir otros accesorios (como, por ejemplo, la grasera y la bandeja de hornear) siga los mismos pasos. La curva de la parte plana sirve para bloquear la parrilla.



**Panel de mandos**



- A** Piloto amarillo de bloqueo de la puerta (sólo durante la limpieza pirolítica).
- B** Mando de selección de funciones
- C** Mando para programar el tiempo de cocción
- D** Mando del termostato
- E** Piloto rojo del termostato

**Uso diario**

**Cómo utilizar el horno**

- Gire el mando de selección de funciones para seleccionar la función que desee.
- Seleccione un tiempo de cocción usando el mando para programar el tiempo de cocción. Se enciende la luz del horno.
- Gire el mando del termostato hacia la derecha hasta la temperatura deseada. El piloto rojo del termostato se enciende y vuelve a apagarse cuando se alcanza la temperatura seleccionada.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, sitúe los mandos en la posición "0".

**Programador del tiempo de cocción**

Este programador permite seleccionar un tiempo de cocción entre 1 y 180 minutos. Para programar el tiempo de cocción una vez seleccionada la función de cocción, gire el mando completamente hacia la derecha y luego vuelva a girarlo hacia la izquierda hasta el tiempo de cocción deseado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga y el programador se sitúa en la posición "0".

Atención: cuando el programador está situado en la posición "0", el horno no se enciende.

Para encender el horno, debe ajustarse el tiempo de cocción.

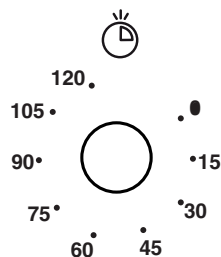









Tabla de funciones del horno























Función		Temperatura preestablecida / Nivel de potencia	Gama de temperaturas / Gama de grill	Descripción de la función
<b>0</b>	<b>HORNO APAGADO</b>	–	–	Horno apagado.
	<b>LUZ</b>	–	–	Para encender la luz del horno.
	<b>CONVENCIONAL</b>	225°C	50 - 250°C	Función adecuada para cocinar cualquier alimento en un nivel. Precaliente el horno a la temperatura deseada y hornee los alimentos al alcanzar la temperatura seleccionada. Para la cocción se recomienda utilizar el segundo o el tercer nivel. Esta función es adecuada para cocinar alimentos precocinados congelados. Siga las instrucciones incluidas en el envase de los alimentos.
	<b>CONVECCIÓN</b>	200°C	50 - 250°C	Para cocinar tartas con relleno líquido (dulces o saladas) o pizzas en uno o dos niveles. En caso de cocinar en dos niveles, invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Precaliente el horno a la temperatura deseada y hornee los alimentos al alcanzar la temperatura seleccionada.






Función		Temperatura preestablecida / Nivel de potencia	Gama de temperaturas / Gama de grill	Descripción de la función
	<b>GRILL</b>	–	–	Para cocinar chuletas, brochetas y salchichas, gratinar verduras y tostar pan. Precaliente el horno 3-5 min. Se sugiere colocar los alimentos en el 4° o 5° nivel. Para cocinar carne a la parrilla se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Colóquela en el 3°/ 4° nivel añadiendo medio litro de agua.
	<b>DESCONGELAR</b>	–	–	Esta función se puede utilizar para descongelar más rápidamente los alimentos a temperatura ambiente. Mantenga el alimento dentro del envase para evitar que se seque.
	<b>FUNCIÓN ECO</b>	225°C	50 - 250°C	Función de ahorro de energía indicada para recalentar alimentos o terminar de cocinarlos.
	<b>LIMPIEZA PIROLÍTICA</b>	–	–	Usando el mando para programar el tiempo de cocción, ajuste la duración de la función pirolítica entre un mínimo de 90 minutos y un máximo de 180 minutos.

**Advertencias:**





Durante el ciclo de autolimpieza (pirólisis), retire todos los accesorios suministrados para no aumentar aún más la temperatura exterior de la puerta y garantizar una limpieza más eficaz de la parte inferior del horno.

**Tablas de cocción**

Tipo de alimento	Función	Precalen- tado	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
DULCES, REPOSTERÍA, ETC.					
Bizcochos		X	2	150-175	35-90
		X	2-4	150-170	30-90
Tartas rellenas (tarta de queso, tarta de manzana, tarta de frutas)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Galletas, tartaletas		X	2	160-175	20-45
		X	2-4	160-170	20-45
Lionesas		X	2	175-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Merengues		X	2	100	110-150
		X	2-4	100	130-150
Pan, pizza, focaccia		X	2	190-250	15-50
		X	2-4	190-250	20-45
Pizzas congeladas		X	2	250	10-15
		X	1-3	250	10-20
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		X	2	180-190	40-55
		X	1-3	180-190	40-55
Volovanes, canapés de hojaldre		X	2	175-200	20-30
		X	2-4	175-200	20-40
Lasaña, pasta al horno, canelones, tartas		X	2	190-200	45-55
Lasaña y carne		X	1-3	200	50-100
Carne y patatas		X	1-3	200	45-100
Pescado y verduras		X	2-4	175	30-50

Tipo de alimento	Función	Precalen-tado	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
<b>CARNE</b>					
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg		X	2	190-200	70-100
Pollo, conejo, pato 1 kg		X	2	200-230	50-100
Pavo, oca 3 kg		X	1/2	190-200	80-130
<b>Pescado</b>					
Pescado al horno/ en papillote (lomos, entero)		X	2	180-200	40-60
<b>VERDURA</b>					
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		X	2	180-200	50-60

**Tabla de cocción para la función GRILL**

Tipo de alimento	Función	Precalen-tado	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Pan tostado		-	4	250	2-5
Filetes o rodajas de pescado		-	4	200	20-35
Salchichas, brochetas, costillas, hamburguesas		-	4	200-250	15-40
Verduras gratinadas		-	3	200	10-20

Nota: los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados.


## Cuidado y mantenimiento

### LIMPIEZA

#### ¡ADVERTENCIA!


- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- Limpie el horno sólo cuando esté frío al tacto.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.

#### Exterior del horno

 **IMPORTANTE:** no utilice detergentes corrosivos o abrasivos. Si un producto de estas características entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si está muy sucio, utilice una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Seque con un paño seco.

#### Interior del horno

 **IMPORTANTE:** no utilice esponjas abrasivas ni raspadores o estropajos metálicos. Con el tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.


- Cuando termine de usar el horno, espere a que se enfríe y límpielo, a ser posible aún templado, para eliminar la suciedad incrustada y las manchas causadas por los restos de alimentos (como, por ejemplo, los que tienen un alto contenido de azúcar).
- Utilice detergentes específicos para horno y siga atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO).

**NOTA:** durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y alrededor de la junta. Cuando el horno esté frío, limpie el interior de la puerta con un paño o una esponja.

#### Accesorios

- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los restos de alimentos pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

#### Limpieza de la pared posterior y de los paneles laterales catalíticos del horno (si cuenta con ellos):

 **IMPORTANTE:** no utilice detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas ni aerosoles para horno que puedan dañar la superficie catalítica y arruinar sus propiedades de autolimpieza.

- Haga funcionar el horno vacío con la función de aire forzado a una temperatura de 200°C durante una hora
- A continuación, deje enfriar el aparato y elimine los residuos de alimentos con una esponja.

#### Ciclo de limpieza de hornos con función pirolítica (si está presente):

#### ¡ADVERTENCIA!

- No toque el horno durante el ciclo de pirólisis.
- Impida que los niños se acerquen al horno durante el ciclo de pirólisis

Esta función permite eliminar la suciedad generada durante la cocción a una temperatura de aproximadamente 500°C. A esta temperatura tan alta, los restos se convierten en una ceniza ligera que, una vez enfriado el horno, pueden retirarse fácilmente con un paño húmedo. No active la función de pirólisis cada vez que termine un ciclo de cocción, sino sólo cuando el horno esté muy sucio o genere malos olores y humo durante el precalentado o la cocción.

- Si se va a instalar el horno debajo de la encimera, asegúrese de que, durante el ciclo de autolimpieza (pirólisis), los quemadores o placas eléctricas estén apagados.
- Antes de activar la función pirolítica, retire todos los accesorios del horno.
- El aparato puede estar equipado con 2 funciones pirolíticas:
- Ciclo de ahorro de energía (PYRO EXPRESS/ECO): consume aproximadamente un 25% menos que el ciclo pirolítico estándar. Actívelo con regularidad (cuando haya cocinado carne al menos 2 ó 3 veces seguidas).
- Ciclo estándar (PYRO): adecuado para limpiar el horno cuando está muy sucio.
- En cualquier caso, tras un cierto número de cocciones y en función del grado de suciedad del horno, la pantalla muestra un mensaje de aviso que recomienda efectuar un ciclo de autolimpieza.

**NOTA:** durante la función pirolítica, la puerta del horno permanece bloqueada y es imposible abrirla hasta que la temperatura del interior descienda por debajo del nivel de seguridad.

**MANTENIMIENTO**

**⚠ ¡ADVERTENCIA!**

- Utilice guantes de seguridad.
- Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.
- Desconecte el horno de la red eléctrica.

**Para extraer la puerta**

1. Abra la puerta por completo.
2. Levante los ganchos y empújelos al máximo hacia delante (Fig. 1).

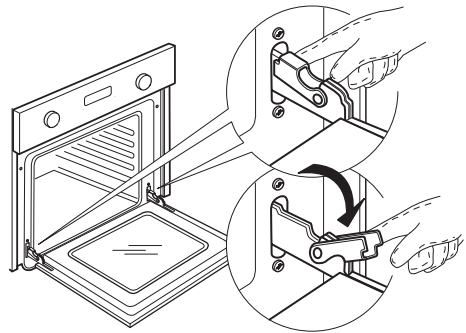


Fig. 1

3. Cierre la puerta el máximo que pueda (A), levántela (B) y gírela (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2, 3, 4).

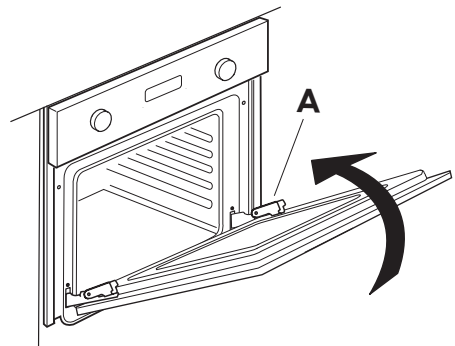


Fig. 2

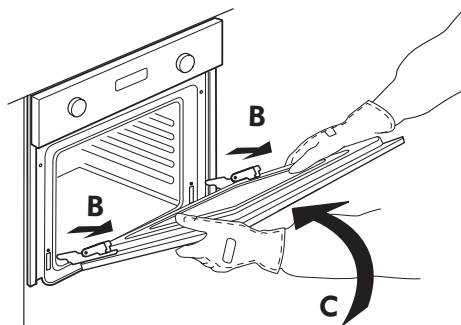


Fig. 3

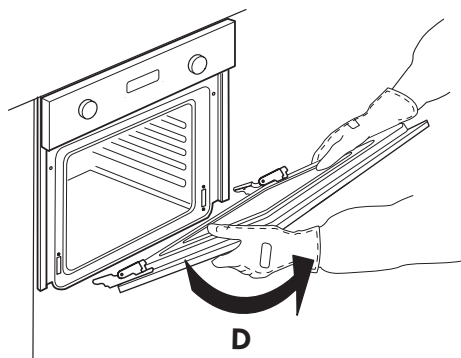


Fig. 4

**Para montar la puerta**

1. Introduzca las bisagras en sus posiciones.
2. Abra la puerta por completo.
3. Baje los ganchos de ambos lados.
4. Cierre la puerta.

**Para cambiar la bombilla posterior**

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

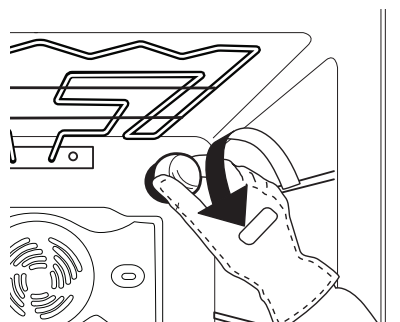


Fig. 8


2. Desatornille la tapa de la bombilla (Fig. 8), cambie la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla) y vuelva a atornillar la tapa.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

**NOTA:**

Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C. Las bombillas están disponibles a través del servicio de asistencia técnica de IKEA.



Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona:	Fallo en el suministro eléctrico.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red
	El horno no está enchufado a la toma de corriente.	Conecte el horno a la red eléctrica.
	El mando de selección de funciones se encuentra en la posición "0".	Gire el mando de selección de funciones para seleccionar una función de cocción.
	El mando de selección de funciones se encuentra en la posición "☉".	Gire el mando de selección de funciones para seleccionar una función de cocción.
La puerta del horno está bloqueada y no se abre (versión Nutid OV9 – Framtid OV9)	Disfunción eléctrica debido a fluctuaciones de voltaje.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
La puerta del horno está bloqueada y no se abre (versión Framtid OV5 – Datid OV7)	Disfunción eléctrica debido a fluctuaciones de voltaje.	<p>Para Framtid OV5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sitúe el mando de selección de funciones en la posición "0".</li> <li>- Sitúe el temporizador en 5 min y espere a que la puerta del horno se libere.</li> </ul> <p>Para Datid OV7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sitúe el mando de selección de funciones en la posición <b>F</b>.</li> <li>- Ajuste el reloj en la posición  (consulte "Panel de mandos")</li> </ul> <p>Espere 2 minutos a que la puerta se libere.</p>
El programador electrónico no funciona (versión Nutid y Framtid OV9)	Disfunción eléctrica debido a fluctuaciones de voltaje.	Si el programador electrónico (según el modelo) indica "F HH", contacte con el servicio de asistencia técnica más cercano. En este caso, especifique el número que aparece después de la letra "F".

**Antes de contactar con el servicio de asistencia técnica:**

1. Intente resolver el problema usted mismo con la ayuda de la tabla "Qué hacer si...".
2. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si, después de estas comprobaciones, el problema persiste, contacte con el servicio de asistencia técnica de IKEA

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y modelo exactos del horno;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos que se encuentra en el borde derecho del interior del horno, visible con la puerta del horno abierta);

**SERVICE** 0000 000 00000



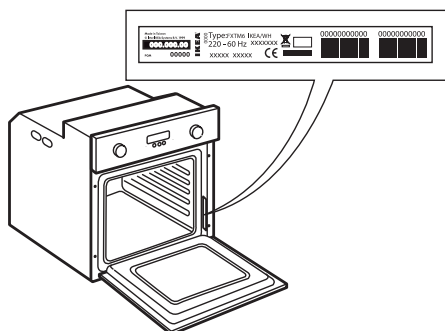
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

Si fuera necesaria alguna reparación, contacte con el servicio de asistencia técnica de IKEA (para garantizar el uso de piezas de recambio originales y una correcta reparación).

**Datos técnicos**

Dimensiones	
Ancho	595
Alto	595
Fondo	538
Volúmenes usables (L)	59
Área de la bandeja de cocción más grande (superficie neta) cm <sup>2</sup>	1200
Resistencia superior + inferior W	2450
Grill W	2450
Descongelación W	45
Ventilador de refrigeración W	21
Función Eco W	2450
Limpieza pirolítica W	2450
Luz del horno W	40
Potencia total W	2500
Número de funciones	5
Consumo de energía kWh	0,79
Consumo de energía con una carga normal y la resistencia superior + inferior kWh	0,79
Consumo de energía con una carga normal y ventilado Kwh	0,90

La información técnica se encuentra en la placa de datos del interior del aparato.



**Instalación**

Tras desembalar el horno, compruebe que no se haya dañado durante el transporte y que la puerta cierre correctamente. Si observa algún problema, contacte con el distribuidor o el servicio de asistencia técnica más cercano. Para evitar daños, retire el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

**Preparación del mueble para empotrar el horno**

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90°C).
- Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el horno en el alojamiento y retire por completo todas las astillas y partículas de madera.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione correctamente, no obstruya la separación mínima entre la superficie de trabajo y el borde superior del horno.

**Recomendaciones generales**

**Antes del uso**

- Quite las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- Extraiga los accesorios del horno y caliéntelo a 200°C durante aproximadamente una hora para eliminar el olor de los materiales aislantes y la grasa protectora.

**Durante el uso**

- No coloque objetos pesados sobre la puerta, ya que podrían dañarla.
- No se apoye sobre la puerta ni cuelgue objetos del asa.
- No cubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No vierta agua dentro del horno caliente, ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Compruebe que los cables eléctricos de otros aparatos no toquen las partes calientes del horno ni queden atrapados por la puerta.
- No exponga el horno a los elementos atmosféricos.

**Bloqueo de seguridad de la puerta**

Para abrir la puerta con el bloqueo de seguridad de la puerta, consulte la Fig 1.

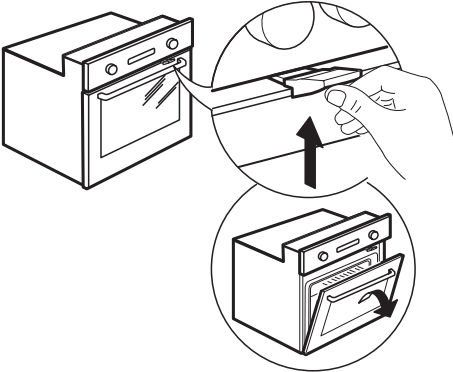


Fig. 1

Si lo desea, puede retirar el bloqueo de seguridad de la puerta siguiendo los pasos de la secuencia de imágenes de la Fig. 2.

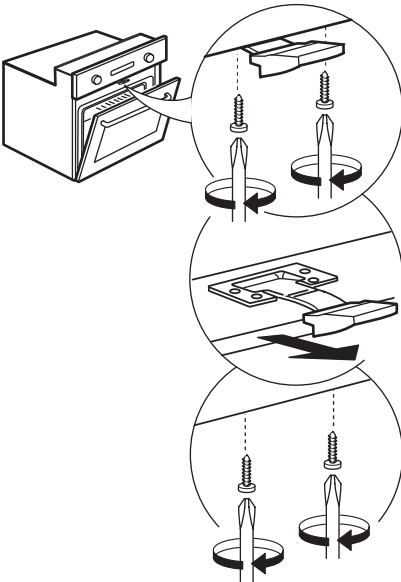


Fig. 2

### Conexión eléctrica

Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincida con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Contacte con el servicio de asistencia técnica de IKEA.

### Cuestiones medioambientales


#### Eliminación del embalaje

- El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♻️). Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

#### Eliminación del producto

- Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva 2002/96/CE sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- La correcta eliminación de este producto evita las consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas que podrían derivar de su incorrecta manipulación.



- El símbolo  que incluye el aparato o la documentación que lo acompaña indica que éste no puede tratarse como un desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

#### Ahorro de energía

- Precaliente el horno únicamente si se especifica en la tabla de cocción o en su receta.
- Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apague el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

#### Declaración de conformidad

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) n° 1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Bajo Voltaje" 2006/95/CE (que sustituye a la 73/23/CEE y enmiendas siguientes) y los requisitos de protección de la directiva "CEM" 2004/108/CE.

## GARANTÍA IKEA

### ¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía es válida por cinco (5) años a partir de la fecha original de compra del electrodoméstico en IKEA, excluyendo los aparatos denominados LAGAN, los cuales tienen solo dos (2) años de garantía. Como justificante de la compra, necesitará la factura o recibo de compra original. Si se realizan reparaciones en el periodo de garantía, no se ampliará el periodo de garantía del electrodoméstico.

### ¿Qué aparatos no están cubiertos por la garantía de cinco (5) años de IKEA?

Los aparatos LAGAN y todos los electrodomésticos comprados en IKEA antes del 1 de agosto de 2007.

### ¿Quién llevará a cabo el servicio?

El proveedor de servicios autorizado de IKEA prestará el servicio a través de su propio servicio o una red de servicio autorizada.

### ¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre defectos del electrodoméstico, que pueden haber sido causados por un defecto de fabricación o de materiales a partir de la fecha de la compra en IKEA. Esta garantía se aplica sólo al uso doméstico. Las excepciones se especifican en el título "¿Qué no cubre esta garantía?". Dentro del periodo de garantía, los costes para remediar el fallo, por ejemplo reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamientos quedarán cubiertos, siempre que el electrodoméstico esté accesible para reparar sin gastos especiales. En estas condiciones, se aplican las directrices de la UE (Nº 99/44/EG) y las respectivas normativas locales. Las piezas cambiadas pasarán a ser propiedad de IKEA.

### ¿Qué hará IKEA para solucionar el problema?

El proveedor de servicios designado de IKEA examinará el producto y decidirá, según su criterio, si está cubierto por la garantía. En

caso afirmativo, el proveedor de servicios de IKEA, o su servicio autorizado, por medio de sus propias operaciones de servicio, decidirán, según su criterio, si reparan el producto defectuoso o si lo cambian por uno igual o comparable.

### ¿Qué no cubre esta garantía?

- El deterioro o desgaste normal.
- Daños deliberados o causados por negligencia, daños causados por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta, conexión a una tensión incorrecta, daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños causados por el agua incluyendo pero sin limitarse a los daños causados por un exceso de cal en el agua, y los daños provocados por condiciones medio ambientales anormales.
- Piezas consumibles, incluyendo las baterías y las bombillas.
- Piezas no funcionales y decorativas, que no afecten el uso normal del electrodoméstico, incluida cualquier posible raya y las diferencias de color.
- Daños accidentales provocados por objetos o sustancias extraños, por la limpieza o por el desbloqueo de los filtros, los sistemas de vaciado o los cajetines para el jabón.
- Daños provocados en las siguientes piezas: vidrio cerámico, accesorios, cestos para la vajilla y los cubiertos, tuberías de llenado o vaciado, juntas, bombillas o sus cubiertas, pantallas, mandos, revestimientos y partes de los revestimientos protectores. Salvo que se demuestre que tales daños hayan sido provocados por fallos en la producción.
- Casos en los que no se detecte ningún fallo en el producto durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no realizadas por nuestros

proveedores de servicios y/o un servicio autorizado por IKEA, o cuando se utilicen piezas no originales.

- Reparaciones provocadas por una instalación defectuosa o que no cumpla las especificaciones de instalación.
- Uso del electrodoméstico en un entorno no-doméstico, es decir, uso profesional.
- Daños de transporte. Si un cliente transporta el producto a su casa o a otra dirección, IKEA no se responsabiliza de los daños que pueda sufrir en el trayecto. No obstante, si IKEA entrega el producto en la dirección indicada por el cliente, los daños del producto producidos con motivo del transporte serán cubiertos por IKEA.
- Coste de la instalación inicial del aparato IKEA.

No obstante, si un proveedor de servicios de IKEA o su servicio autorizado repara o sustituye el aparato con arreglo a esta garantía, el proveedor de servicios o su servicio autorizado volverán a instalar el aparato arreglado o nuevo, si es necesario.

Estas restricciones no se aplican a las tareas libres de fallos llevadas a cabo por un especialista cualificado utilizando nuestras piezas originales, con vistas a adaptar el electrodoméstico a las especificaciones técnicas de seguridad de otro país de la UE.

**¿Cómo se aplica la ley nacional?**

La garantía IKEA le otorga derechos legales específicos, que cubren o exceden todas las normativas legales locales.

No obstante, estas condiciones no limitan de ningún modo los derechos de los consumidores prescritos por la legislación local.

**Área de validez**

Para los electrodomésticos comprados en un país de la UE y que son llevados a otro país de la UE, se proporcionarán los servicios de acuerdo con las condiciones de la garantía normales en el nuevo país. Sólo existe la obligación de realizar servicios en el marco

de la garantía si el electrodoméstico cumple y está instalado según:

- Las especificaciones técnicas del país en el que se realiza la reclamación.
- Las instrucciones de montaje y la información de seguridad del Manual del Usuario.

**EL SERVICIO POSTVENTA dedicado para aparatos IKEA**

Por favor, no dude en contactar con el Proveedor de Servicio designado por IKEA para:

- hacer una reclamación con arreglo a esta garantía;
- solicitar aclaraciones relacionadas con la instalación del aparato IKEA en los muebles de cocina IKEA;
- solicitar aclaraciones sobre las funciones de los aparatos IKEA.

Para asegurar de que le proporcionaremos la mejor asistencia, por favor, lea atentamente las Instrucciones de Montaje y/o el Manual de Instrucciones antes de contactar con nosotros.

**¿Cómo contactar con nosotros si necesita nuestro servicio?**



En la última página de este manual encontrará el listado de Proveedores de Servicio designados por IKEA y los respectivos números de teléfono nacionales.

**i** Para proporcionarle un servicio más rápido, le recomendamos que utilice los números de teléfono específicos que se incluyen en este manual. Indique siempre los números que aparecen en el manual correspondientes al aparato específico para que el necesita asistencia. Además, indique siempre el número de producto, (8 dígitos) y el número de servicio de 12 dígitos del artículo de IKEA, que se encuentran



en la placa de datos técnicos del aparato.

**i** ¡GUARDE LA FACTURA O RECIBO DE COMPRA!

Es la prueba de la compra y lo necesitará para hacer uso de la garantía. El recibo también incluye el nombre y el número del producto (8 dígitos) de IKEA, para cada uno de los electrodomésticos que compre.

**¿Necesita ayuda adicional?**

Para quaisquer esclarecimentos adicionais Para todas las cuestiones adicionales no relacionadas con Post-Venta sobre sus aparatos, por favor, diríjase al call center de la tienda IKEA. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de contactar con nosotros.



## BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311  
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif  
Openingstijd: Maandag - Vrijdag 8.00 - 20.00  
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00  
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

## ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo: 225376400  
Sazba: Místní sazba  
Pracovní doba: Pondělí - Pátek 8.00 - 20.00

## DANMARK

Telefonnummer: 70150909  
Takst: Lokal takst  
Åbningstid: Mandag - fredag 9.00 - 21.00  
Lørdag 9.00 - 18.00  
(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)

## DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer: 06929993602  
Tarif: Ortstarif  
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

## ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός: 2109696497  
Χρέωση: Τοπική χρέωση  
Ώρες λειτουργίας: Δευτέρα - Παρασκευή 8.00 - 20.00

## ESPAÑA

Teléfono: 913754126  
Tarifa: Tarifa local  
Horario: Lunes - Viernes 8.00 - 20.00  
(España Continental)

## FRANCE

Numéro de téléphone: 0170480513  
Tarif: Prix d'un appel local  
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 9.00 - 21.00

## ÍSLAND

Símanúmer: 5852409  
Kostnaður við símtal: Almennt mínútuverð  
Opnunartími: Mánudaga - Föstudaga 9.00 - 17.00

## ITALIA

Telefono: 0238591334  
Tariffa: Tariffa locale  
Orari d'apertura: Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

## MAGYARORSZÁG

Telefon szám: (06-1)-3285308  
Tarifa: Helyi tarifa  
Nyitvatartási idő: Héftőlő Péntekig 8.00 - 20.00

## NEDERLAND

Telefoon: 09002354532  
en/of 0900 BEL IKEA  
Lokaal tarief € 0,10 p/min  
Tarief:  
Openingstijd: Maandag t/m - Vrijdag 9.00 - 21.00  
Zaterdag 9.00 - 20.00  
Zondag 9.00 - 18.00

## NORGE

Telefon nummer: 23500112  
Takst: Lokal takst  
Åpningstider: Mandag - fredag 8.00 - 20.00  
ÖSTERREICH  
Telefon-Nummer: 013602771461  
Tarif: Ortstarif  
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

## POLSKA

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

## PORTUGAL

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

## REPUBLIC OF IRELAND

Phone number: 016590276  
Rate: Local rate  
Opening hours: Monday - Friday 8.00 - 20.00

## РОССИЯ

Телефонный номер: 84957059426  
Стоимость звонка: Местная стоимость звонка  
Время работы: Понедельник - Пятница 8.00 - 20.00  
(Московское время)

## SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345  
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale  
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00  
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00  
Orario d'apertura: Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

## SLOVENSKO

Telefónne číslo: (02) 50102658  
Cena za hovor: Cena za miestny hovor  
Pracovná doba: Pondelok až piatok 8.00 - 20.00

## SUOMI

Puhelinnumero: 0981710374  
Hinta: Yksikköhinta  
Aukioloaika: Maanantaista perjantaihin 8.00 - 20.00

## SVERIGE

Telefon nummer: 0775-700 500  
Taxa: Lokal samtal  
Öppet tider: Måndag - Fredag 8.30 - 20.00  
Lördag - Söndag 9.30 - 18.00

## UNITED KINGDOM

Phone number: 02076601517  
Rate: Local rate  
Opening hours: Monday - Friday 9.00 - 21.00



