

MÅGEBO

en
de
fr
it



Design and Quality
IKEA of Sweden



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.

ENGLISH

3



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

DEUTSCH

37



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

FRANÇAIS

72



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

ITALIANO

106

Table of contents

Safety information	3	Care and cleaning	26
Installation Important Instructions	7	Appliance door	27
Product description	8	What to do if...	31
Using the accessories	8	Technical data	32
Control panel	9	Energy efficiency	32
First use	11	Environmental concerns	34
Daily use	13	IKEA guarantee	34
Hints and tips	24		

Subject to change without notice.

Safety information

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Steam cleaner is not to be used.
Surface of a storage drawer can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Please use the product in a wellventilated environment.
- An allpole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the sur-face, which may result in shattering of the glass.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.
- When unpacking the oven, please make sure that the ma-chine is intact. If the machine is damaged, do not use it, please contact after-sales customer service first.
- Please put plastic bags, polystyrene, nails and other packaging materials out of the reach of children, because these materials are harmful to children.
- When the oven is powered on for the first time, it may pro-duce a pungent smell or smoke. This is because the anti-rust oil of the electric heating tube of the oven is heated and evaporated for the first time. This is a normal phenomenon. If it does happen, just wait for the smell to dissipate before putting the food in the oven. It is recommended to use it for the first time in an open place or in the kitchen with the hood turned on for 0.5-1 hour.
- If the oven is damaged or malfunctioning, cut off the power supply and do not touch it, and contact relevant profession-als for repair or recycling in time.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by a professional from the manufacturer, its maintenance department or a similar department in order to avoid danger.
- Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.
- Do not make any modifications to the appliance.

Risk of electric shock!

- Please do not connect power until installation is complete. If the appliance is damaged, disconnect the power supply immediately.
- To avoid a hazard, parts must be repaired or replaced by professionals from the manufacturer, its repair department or similar.
- Damaged or defective appliances are prohibited.
- Do not use high pressure cleaners or steam cleaners to avoid electric shock.

Fire risk!

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

Risk of injury!

- Do not use rough or sharp objects to clean the door glass, if the surface of the oven door glass is scratched, it will cause the glass to burst and cause personal injury.
- The hinges on the oven door move when opening and closing, so keep your hands away from this place.

Risk of burns!

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

Installation

- As the appliance is constantly upgrading, the actual appliance shall prevail if the picture is different from the actual appliance.
- The thickness of the cabinet board is 18 mm.
- If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cabinet opening shall be increased from a minimum of 570 mm to 600 mm.
- The dimensions in the figures are in mm.

Installation Important Instructions

Content that means [mandatory]

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

Content that means [prohibit]

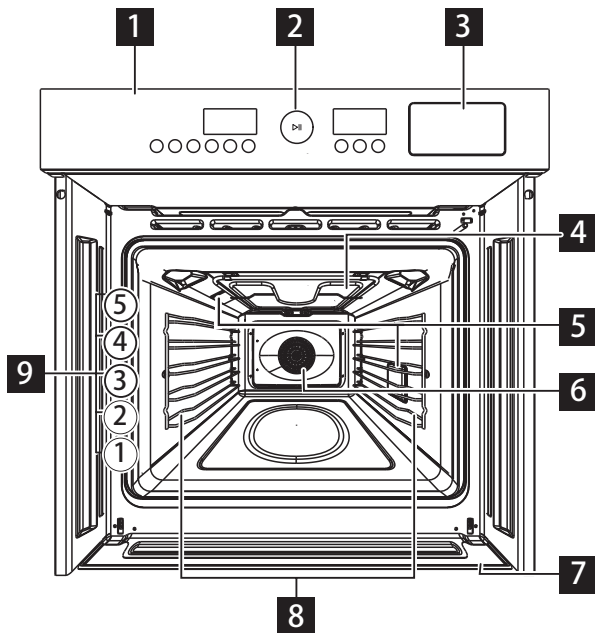
- Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Do not block the vent of the appliance and the gap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

Content that means [note]

- Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cabinets.
- Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
- The power socket shall be accessible to users (such as next to the cabinet) for easy power-off.
- Please refer to the "Cabinet Diagram" for the requirements of net depth of the cabinet. The clearance between the cabinet bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm.

Product description

General overview



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

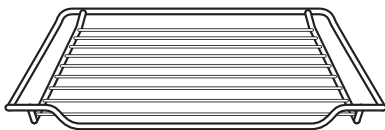
Accessories

- **Wire rack x 1**
For ovenware, cake tins and ovenproof dishes.
For roasts and grilled food
- **Deep tray x 1**
For tray bakes and small baked products.
- **Baking tray x 1**
For tray bakes and small baked products.
- **Telescopic runners x 2**
For wire rack and trays
- **Child lock x 1**
Stop children opening the door and getting burn

Using the accessories

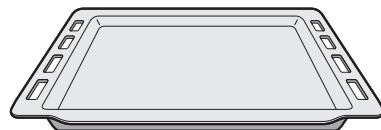
Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Accessory included



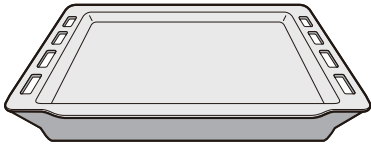
Wire rack

Grill food or place heat-resistant cooking containers



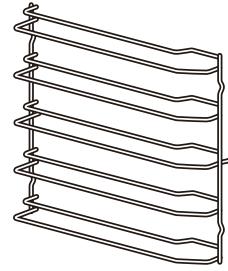
Baking Tray

Cook large portions of food or catch food scraps

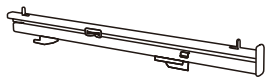


Deep Tray

Cook large portions of food or catch food scraps



Side rack x2

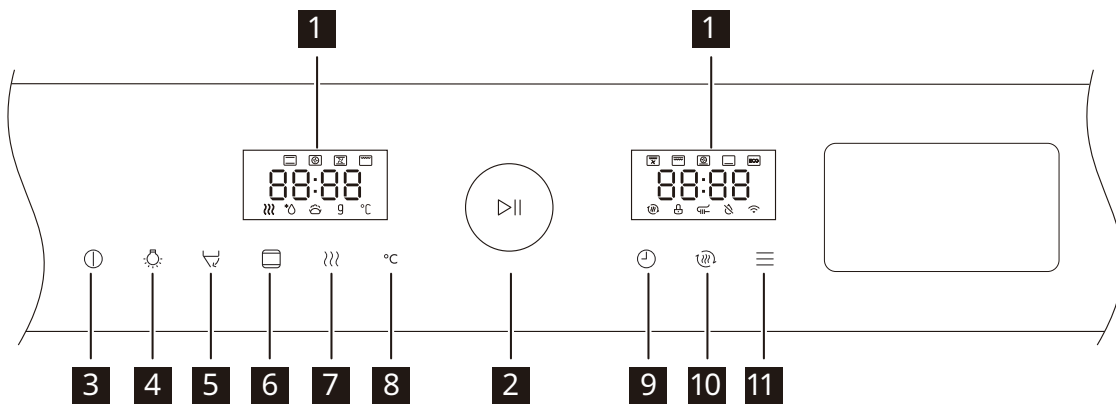


Telescopic runners

Control panel

The content of the display screen is only to help understanding, and the specific content is subject to the actual operation. When cooking is complete, remove food and accessories while wearing heat-resistant gloves.

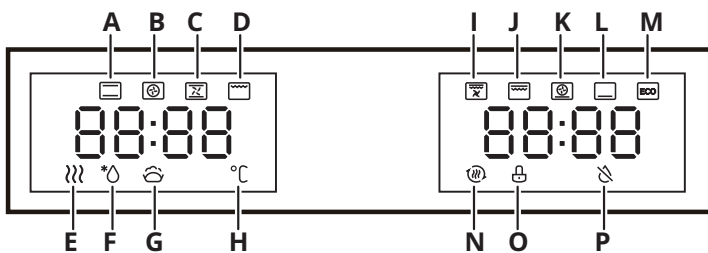
Control panel overview



Use the sensor fields to operate the oven.

	Sensor field	Function	Description
1	-	Display	Shows the current settings of the oven.
2	⏪	Knob	Rotate the knob to adjust cooking time/temperature/steam volume. Click the knob to start/pause cooking.
3	⏹	Cancel	Cancel the current setting and return to the standby state.
4	💡	Lamp	Short press, the furnace light turns on or off.
5	🚰	Water box	Take out the water tank.
6	🍳	Mode selection	Cooking mode selection.
7)))	Steam	Click to enter the steam assist settings.
8	°C	Temperature	Press this key to adjust the cooking temperature.
9	🕒	Time	Click this key to adjust the cooking time by rotating the knob.
10	🌀	Rapid preheating	Preheat the cavity to ensure the taste and nutrition of the food.
11	☰	Auto menu	Automatic menu selection (A01-A18).

Display




- A. Conventional
- B. Convection
- C. Conventional+fan
- D. Grill
- E. Steam
- F. Defrost
- G. Dough proofing
- H. Temperature
- I. Double grill + fan
- J. Double grill
- K. Pizza
- L. Bottom heat
- M. ECO
- N. Quick preheat
- O. Child proof
- P. Lack of water

First use

Before using it for the first time, please clean the oven and accessories to a certain extent.

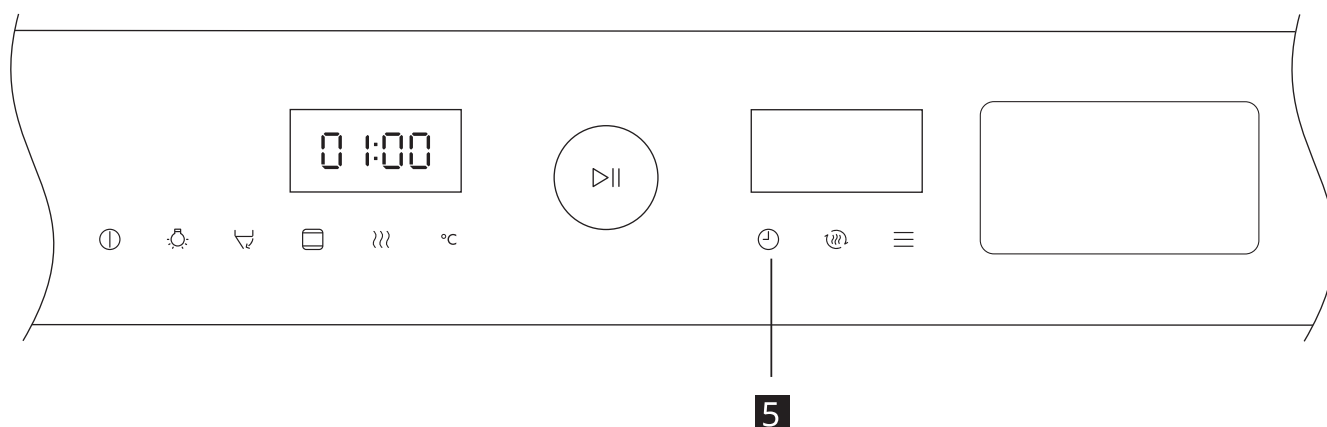
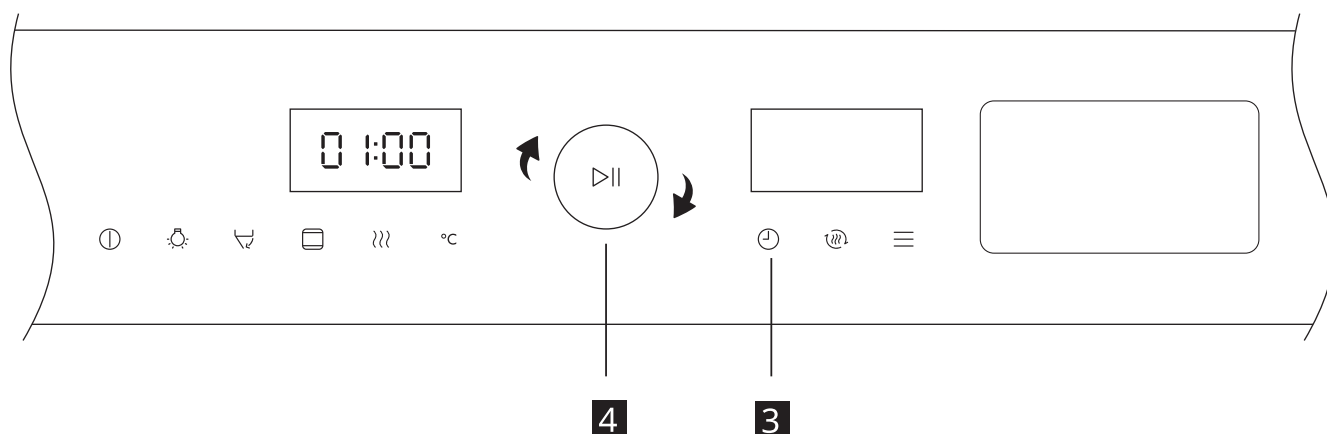
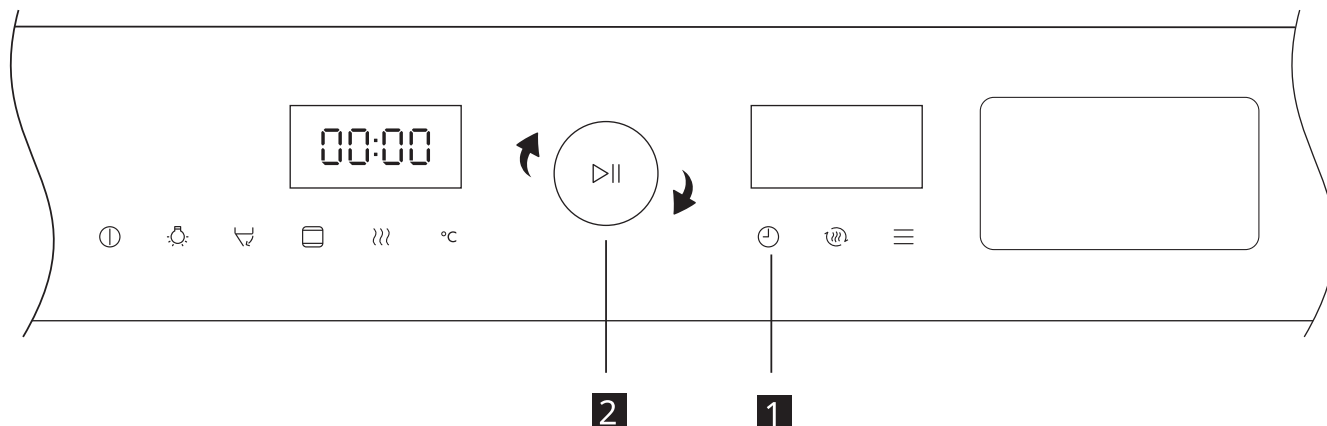
- Remove the oven packaging shipping protection parts.
- Remove all accessories (eg: baking trays, grills, foam, etc.) from the cavity.
- Thoroughly clean the attachment with soapy water and a rag or soft brush.
- Wipe cavity and oven surfaces with a soft damp cloth.
- To avoid fire, please make sure that the cavity is free of any remaining packing materials and accessories when using it for the first time. When using it for the first time, keep the kitchen highly ventilated (open the hood and windows).
- During this time, keep children and pets out of the kitchen and keep the doors of adjacent rooms closed.
- In order to remove the smell of new products, run the following mode:

Mode	Temperature	Time
 Conventional+fan	250°C	0.5-1 Hour

Clock settings

Before using your oven, set the clock.

1. In the standby state, push the "⌚" key once.
2. Turn the **knob** to set the hour position.
3. Click the "⌚" key.
4. Turn the **knob** to set the minute position.
5. Click the "⌚" key again to complete the clock setting.

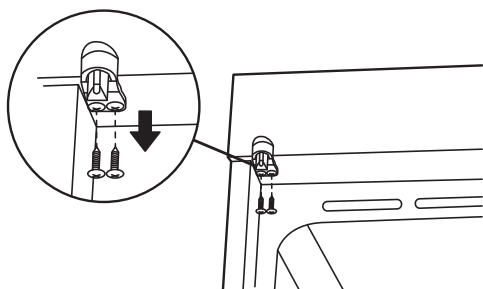
**Note**

If you need to modify the clock again, do the same as step 1.

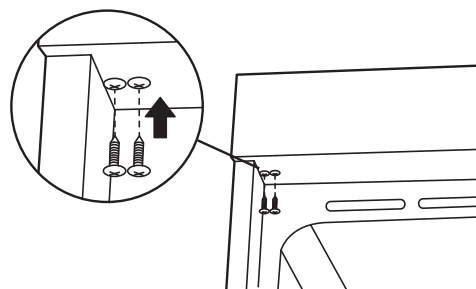
Door child lock disassemble

Your appliance is equipped with a door child lock. If the door child lock is not necessary, please follow the steps below to disassemble it.

1. Loosen two screws on the door child lock at left bottom corner of control panel.



3. Screw back the two screws into the hole of control panel after removing the door child lock.



2. Remove the door child lock from control panel, and keep in safe.

⚠ Warning! Be careful not to scratch the control panel.

Daily use

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.














Navigating the menus

1. In the standby state, click the "☐" key repeatedly to select the cooking mode.
2. Turn the **knob** to adjust the cooking temperature.
3. Click the "⌚" key.
4. Turn the **knob** to set the cooking time.
5. Click the "▶||" key on the knob to start cooking.

Setting time is optional.

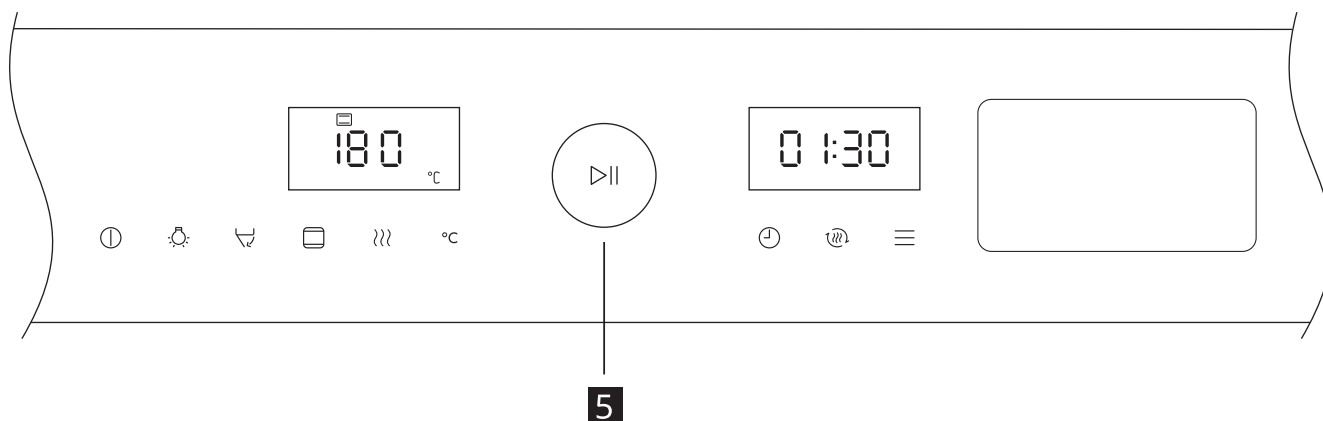
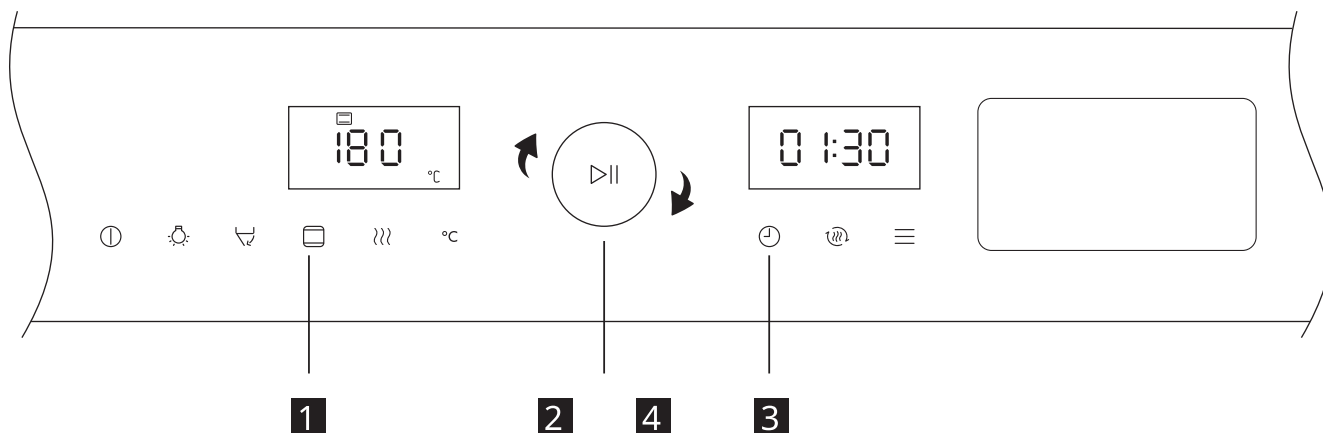
The menus in overview

Main menu

Mode	Mode Description
 Conventional	The top and bottom heating elements work at the same time, making them ideal for baking larger cakes. The temperature setting range is 30 - 250°C.
 Convection	In convection mode, the fan turns on automatically, providing even heat for single or multi-layer baking. Especially suitable for baking food that needs to be evenly colored. The temperature setting range is 50 - 250°C.
 Conventional+fan	The combination of fans and heating elements provides more uniform heat penetration, saving up to 30-40% of energy. The temperature setting range is 50 - 250°C.
 Grill	Bake small amounts of food. Please place food in the middle layer of the cavity. The temperature setting range is 150 - 250°C.
 Double grill + fan	Barbecue flat food. Evenly distributed heat and top two heating elements work simultaneously. The temperature setting range is 50 - 250 °C.
 Double grill	Bake small amounts of flat food. The top two heating elements work simultaneously. The temperature setting range is 150 - 250°C.
 Pizza	Baked pizza. The temperature setting range is 50 - 250°C.
 Bottom heat	Color the bottoms of flat foods. The temperature setting range is 30 - 200°C.
 ECO	For energy-saved cooking. The temperature can be set within the range of 140 - 240°C.
 Defrost	Defrost frozen food.
 Dough proofing	Fermented dough or yogurt. Temperature setting range is 30 - 45°C.
 Drying function	It is used to dry the furnace chamber and prevent bacteria from growing.
 Descaling	By adding citric acid to water box, to remove scale in the pipe.

Regular operation

1. In the standby state, click the "□" key repeatable to select the cooking mode.
2. Turn the **knob** to adjust the cooking temperature.
3. Click the "⌚" key.
4. Turn the **knob** to set the cooking time.
5. Click the "▶||" key on the knob to start cooking.



Setting time is optional.

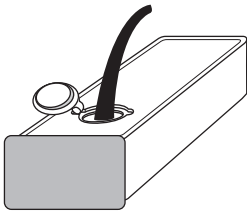
Water box of use

When putting the water box back into the tank seat, make sure that the water tank is pushed all the way.

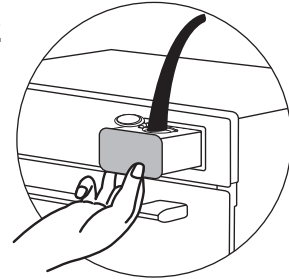
After cooking, discard any remaining water in the water box and wipe dry to prevent bacteria from growing.

When using the steam assist function and the automatic menu, please add purified water to the water tank in advance.

way 1



way 2



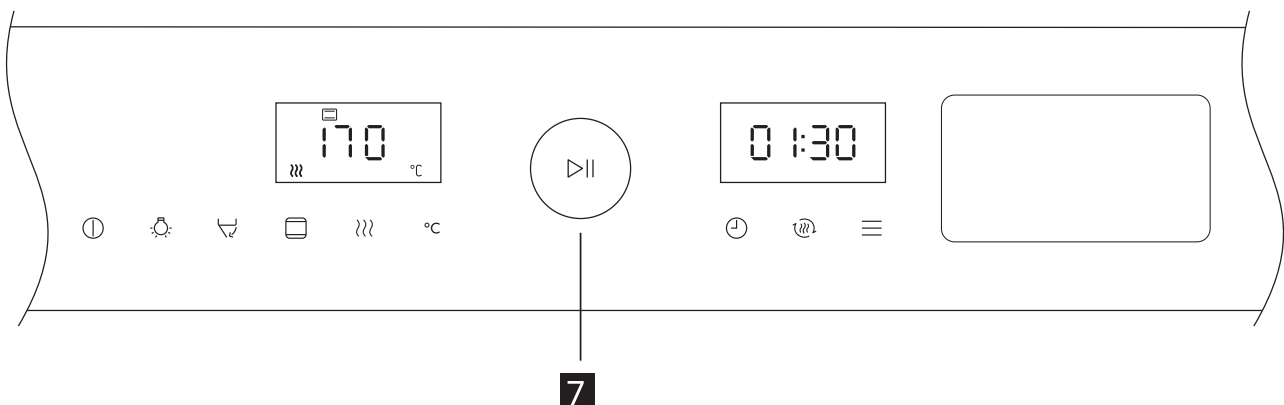
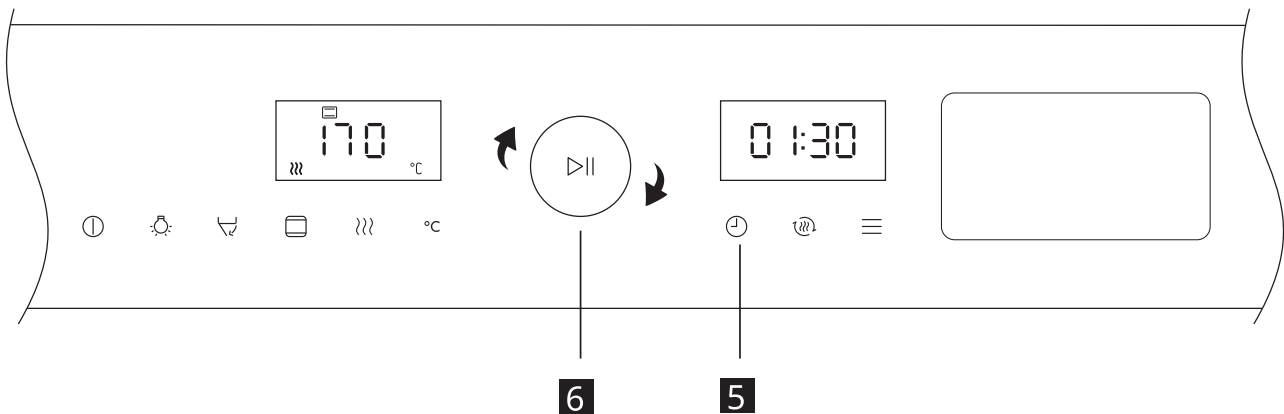
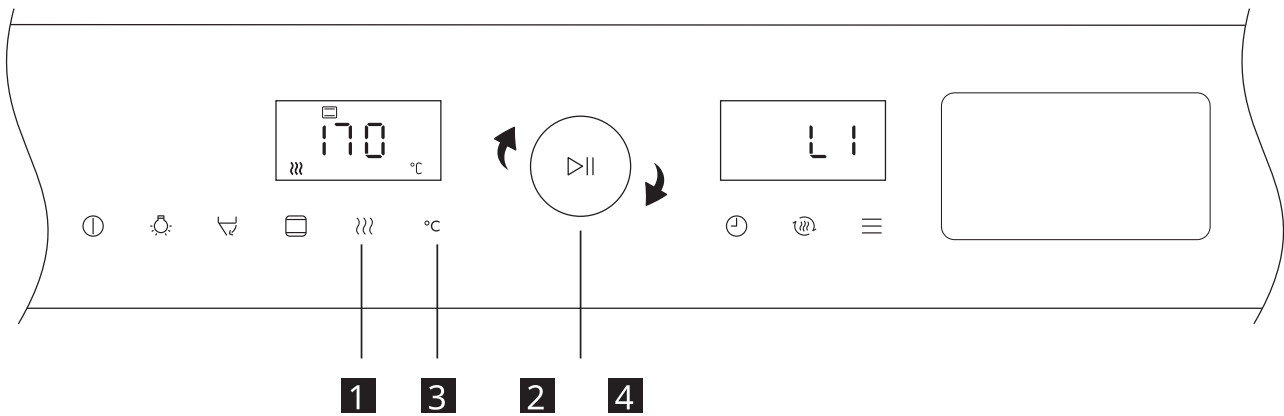
1. Click the "☑" key to take out the entire water box, open the rubber ring and add water.
2. Click the "☑" key to pop out the water box, open the rubber ring and add water.

Descaling function







1. Press the "☑" button to take out the water box, add water and half a packet of citric acid to the water box, and put the water box back to the tank seat.
2. In standby mode, press the "☐" button to choose the descaling function and press the knob to start.
3. When the time is counted down to "08:00 min", take out the tank, add water and put it back into the tank seat. Press the knob to restart work.

Steam Assist

1. Click on the "|||" key to select the steam assisted cooking mode.
2. Turn the **knob** to adjust the cooking temperature.
3. Click "°C" key to enter the steam volume adjustment.
4. Turn the **knob** to adjust the steam volume (L1-L3 steam volume increases).
5. Click the "⌚" key to enter the cooking time adjustment state.
6. Turn the knob to adjust the cooking time.
7. Click the "▶||" key on the knob to start cooking.






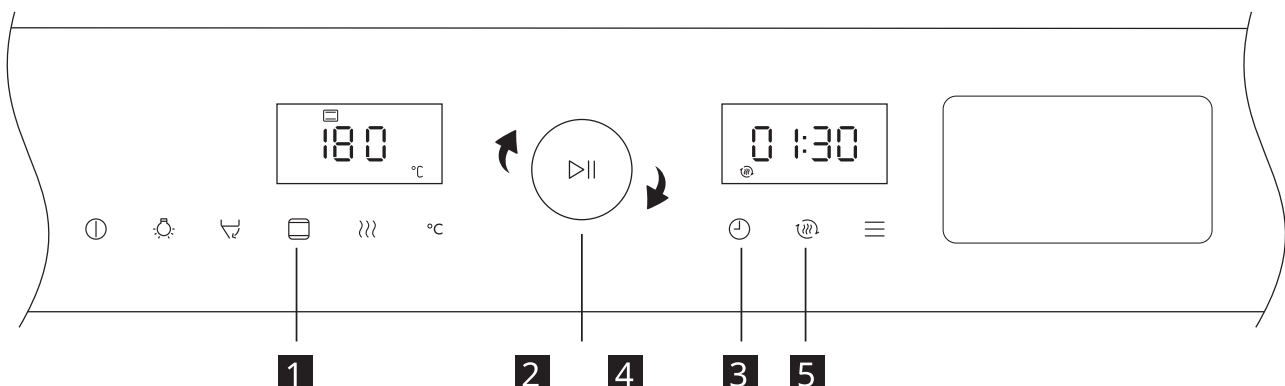
Cooking mode with Steam assist function

Mode	Mode Description
 Conventional	The top and bottom heating elements work at the same time, making them ideal for baking larger cakes. Steam assist can make food softer on the inside and crisper on the outside. The temperature setting range is 30 - 250°C. The steam level is L1-L3.
 Convection	In convection mode, the fan turns on automatically, providing even heat for single or multi-layer baking. Especially suitable for baking food that needs to be evenly colored. Steam assist can make food softer on the inside and crisper on the outside. The temperature setting range is 50 - 250°C. The steam level is L1-L3.
 Conventional+fan	The combination of fans and heating elements provides more uniform heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Steam assist can make food softer on the inside and crisper on the outside. The temperature setting range is 50 - 250°C. The steam level is L1-L3.
 Grill	Bake small amounts of food. Please place food in the middle layer of the cavity. Steam assist can make food softer on the inside and crisper on the outside. The temperature setting range is 150 - 250°C. The steam level is L1-L3.
 Bottom heat	Color the bottoms of flat foods. Steam assist can make food softer on the inside and crisper on the outside. The temperature setting range is 30 - 200°C. The steam level is L1-L3.
 Steam cleaning	To clean the cavity easily. The duration is 5 minutes.

Rapid preheating

The following cooking modes (      ) can set the preheating program.

1. In the standby state, click the "" key to select the cooking mode.
2. Turn the **knob** to adjust the cooking temperature.
3. Click the "" key.
4. Turn the **knob** to set the cooking time.
5. Click the "" button to start preheating.

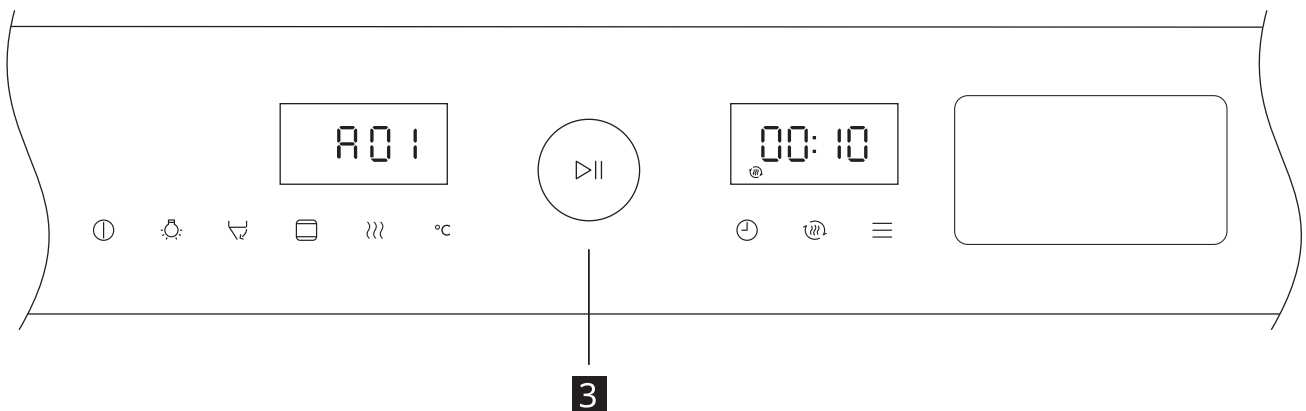
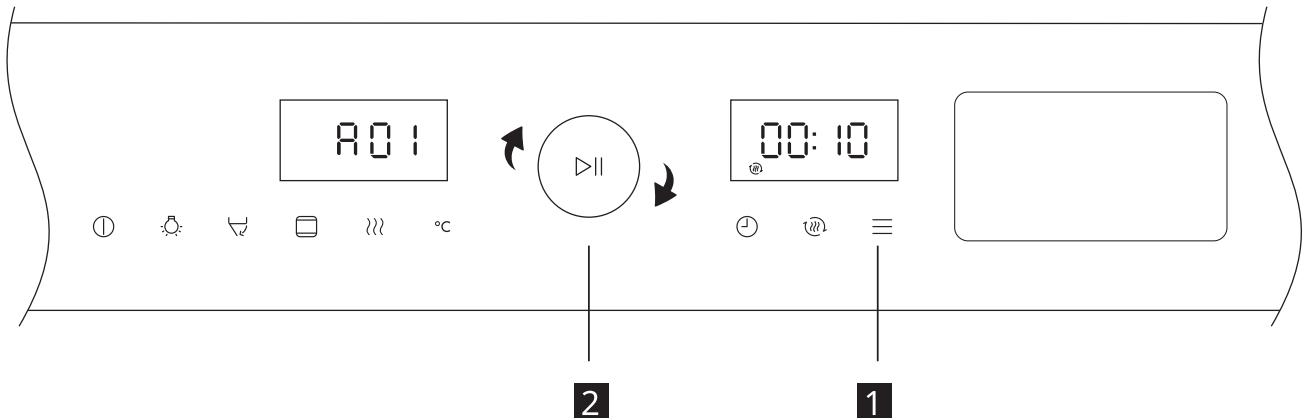


Note



















- The buzzer beeps to indicate that the preheating is complete. At this time, open the oven door, put in the ingredients, and then close the oven door to start cooking.
- During preheating, do not put ingredients into the oven cavity.

Auto menu

1. Click the "≡" key to enter the menu selection interface.
2. Turn the **knob** to select a menu (A01-A18).
3. Click the "▶||" key on the knob to start cooking.



Auto menu sheet

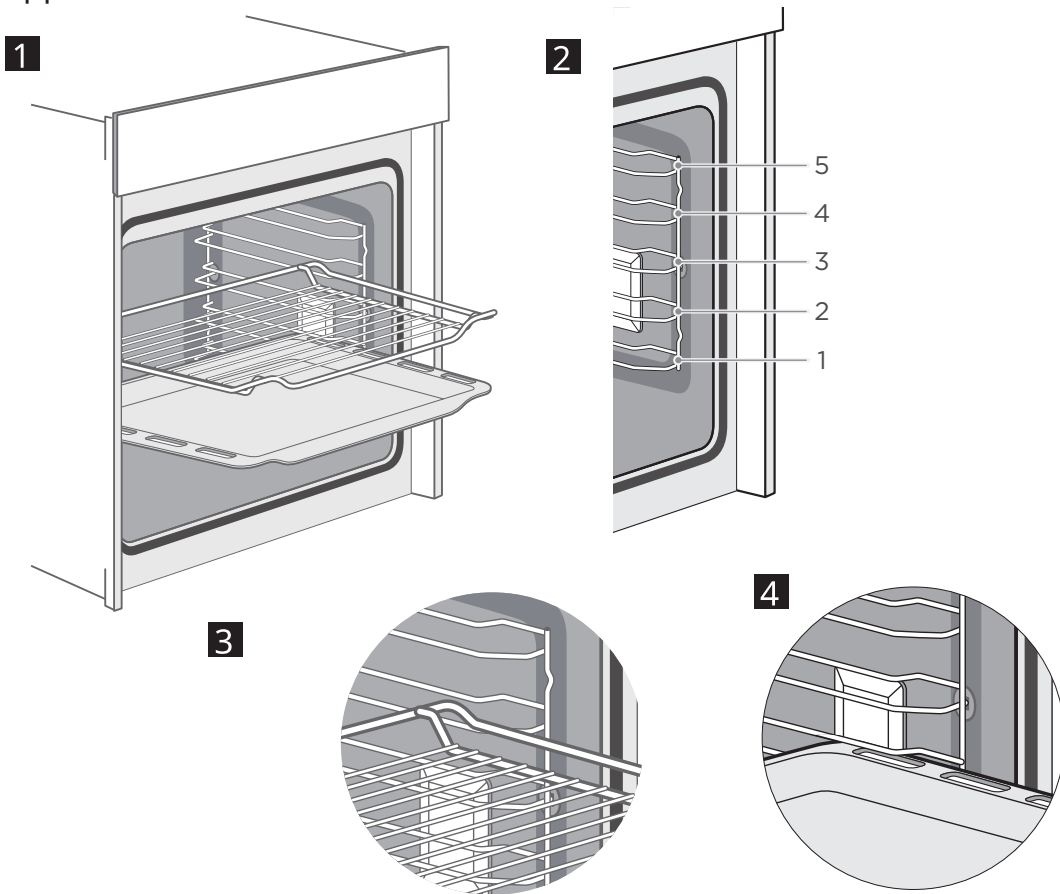
Display	Menu	Mode or Temperature	Time	Preheat
A01	Roasted beef ribs	 250°C	4 min	YES
A02	Beef steak with black pepper	 250°C	8 min	YES
A03	Chiffon Cake	 150°C	50 min	YES
A04	Red velvet cupcake	 160°C	35 min	YES
A05	French roast pork chop	 200°C	50 min	YES
A06	Italian fruit pie (8 inches)	 190°C	22 min	YES
A07	Cream puff	 190°C	24 min	YES
A08	Roasted cod	 250°C	8 min	YES
A09	Roast chicken wings	 L1 230°C	25 min	YES
A10	Roast pork ribs	 L1 200°C	25 min	NO
A11	Roast saury	 L1 220°C	14 min	YES
A12	Roast whole chicken	 L1 200°C	45 min	YES
A13	Roast pork	 L1 180°C	50 min	YES
A14	French lamb chop	 L1 220°C	25 min	YES
A15	French Roast Pork Knuckle	 L1 230°C	80 min	NO
A16	Cheese cake	 L1 160°C	55 min	YES
A17	Chocolate cranberry bread	 L1 180°C	25 min	YES
A18	Nut bread	 L1 190°C	30 min	YES

Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Notes

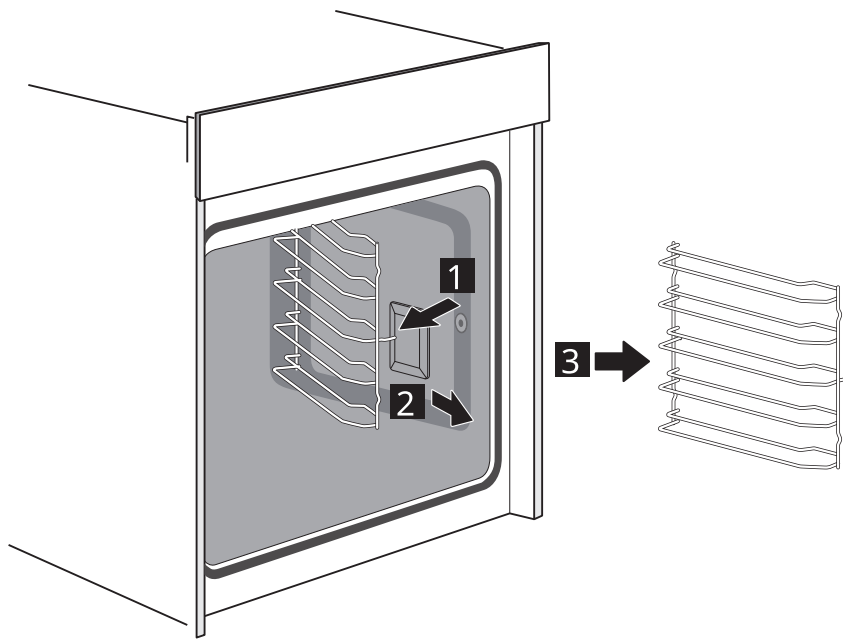
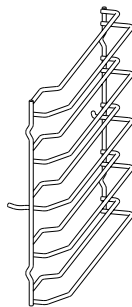
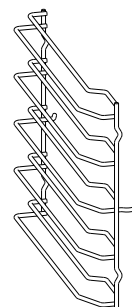
1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



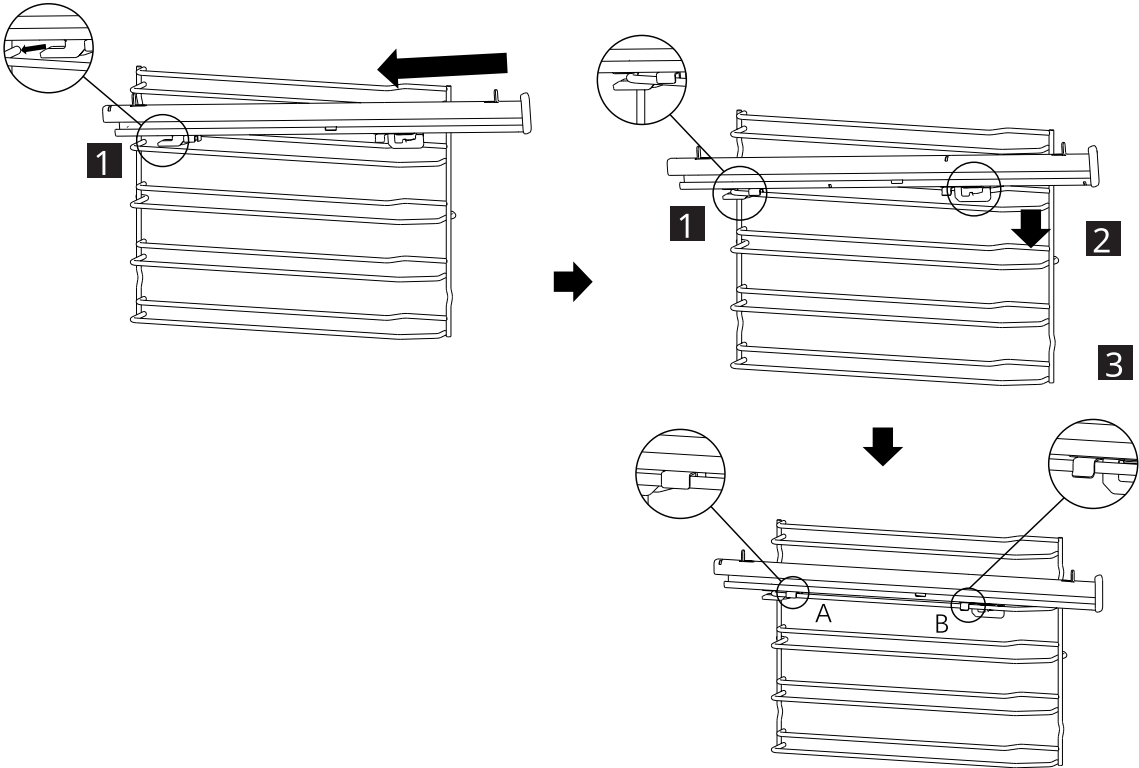
Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

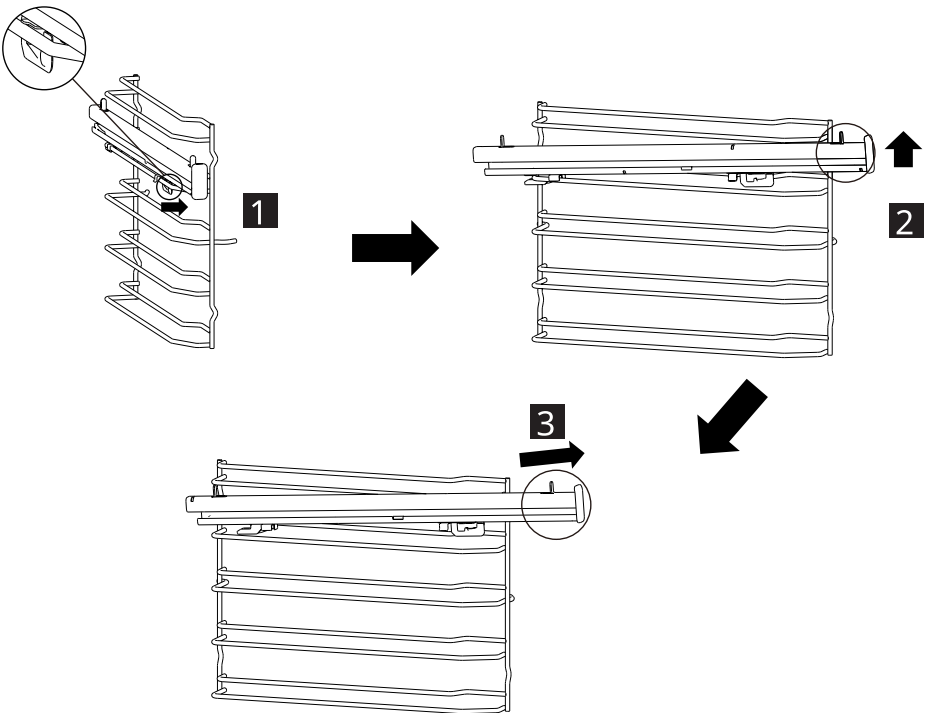
1. Pull the front part of the side rails horizontally to the opposite direction until the feature **1** gets out; Later on you can remove the shelves out like the picture.
2. Put the side rail back into the cavity, first insert the rear part of the side rail into the hole of the cavity correctly, and then insert the front part of **1** into the hole into.

**L****R**

Fix the telescopic runners



Remove the telescopic runners



Hints and tips

Cooking recommendations

Whenever preheating, remove the wire shelves and trays from the cavity to have the fastest performance.

The oven has five shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the cavity.

The oven has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels during cooking. Always stand back from the oven when you open the oven door.

When the oven cools down, clean the cavity with a soft cloth.

Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.


Cooking meat and fish

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

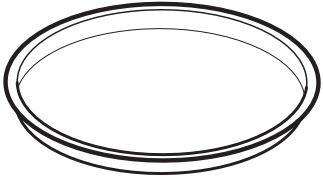
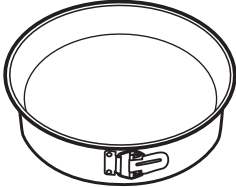

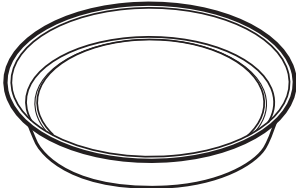
To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Moist Fan Baking

 For best results follow suggestions listed in the table below.

Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

Care and cleaning

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

Cleaning Agents	Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.
Everyday Use	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
	Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the oven work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.
Accessories	Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
	Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharpedged objects.

Appliance door

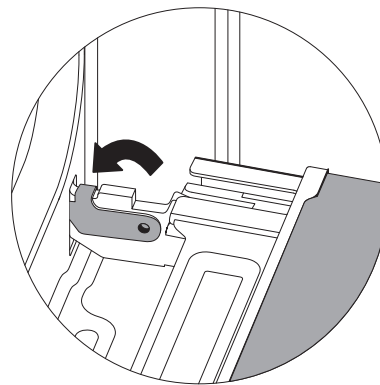
With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever.

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.



Unlocked



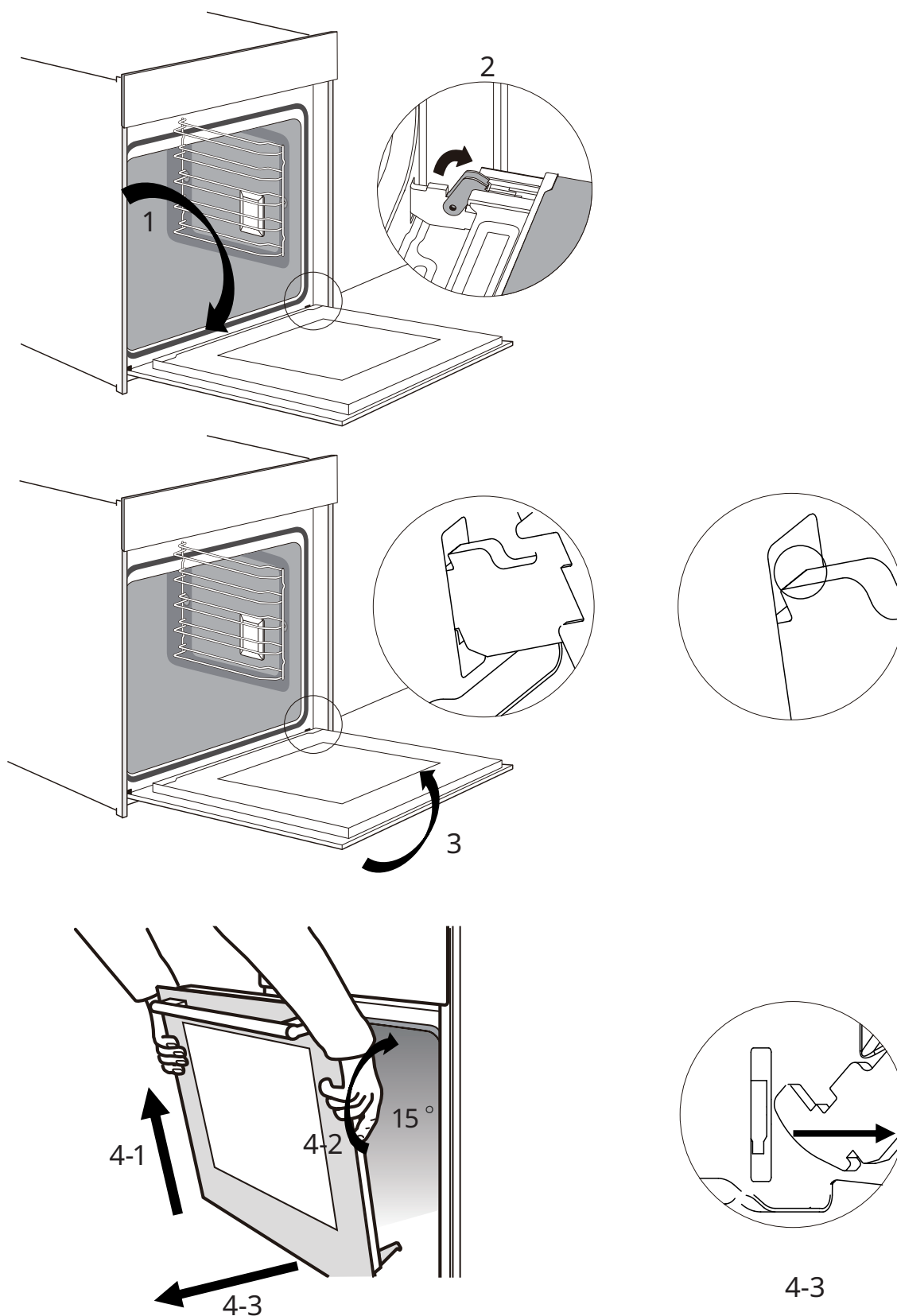
Locked

Warning - Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Removing the appliance door

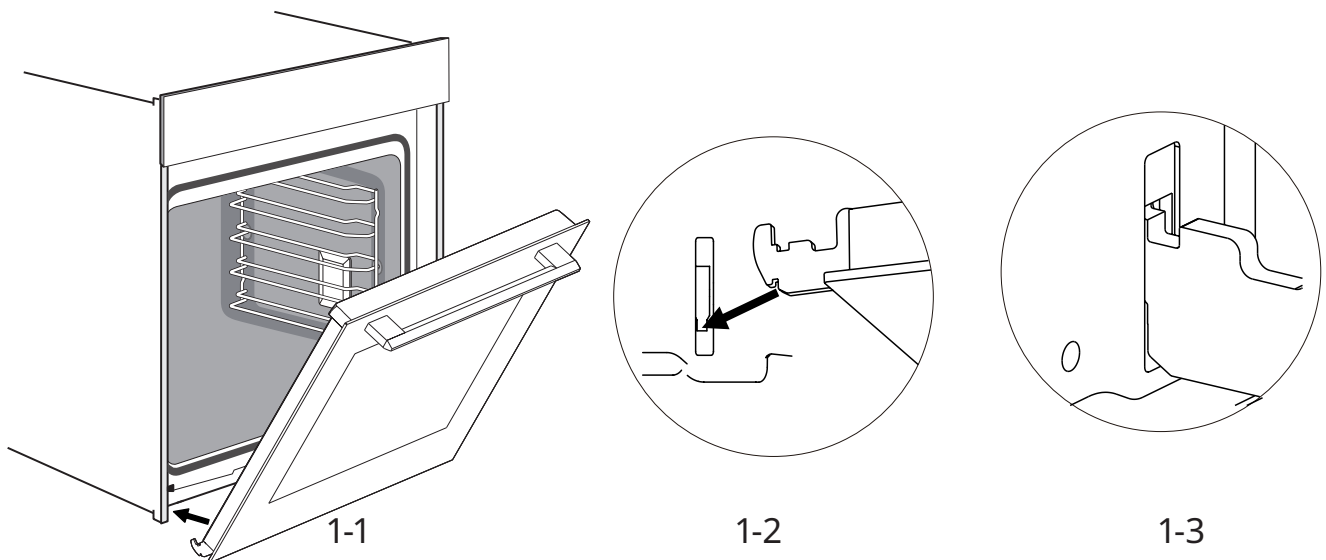
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right.
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



Fitting the appliance door

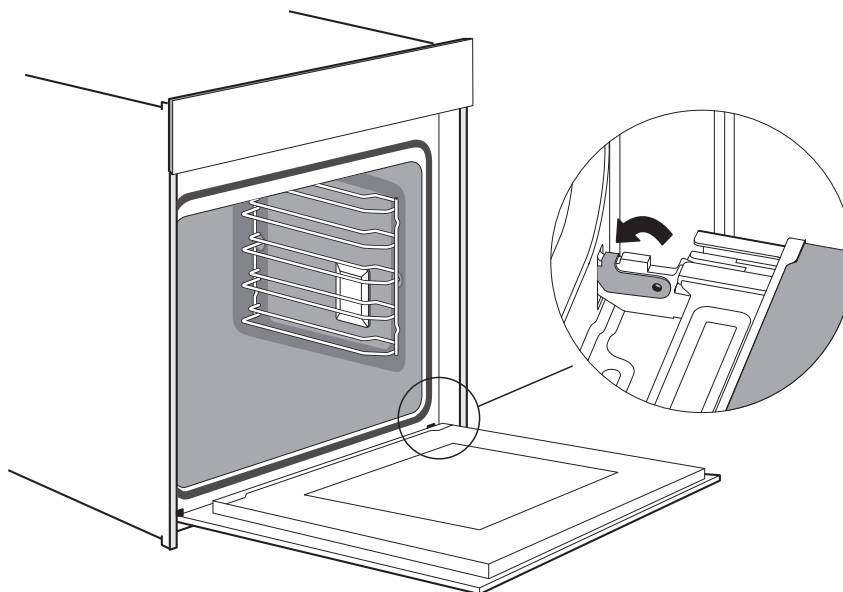
Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

1. Hook back the hinge, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel, like shown below.



Note: If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.

2. Open the appliance door fully. And then close the levers on both hinges.



Note: The door will not be fully open if the hinges are not placed right.

3. Close the door.

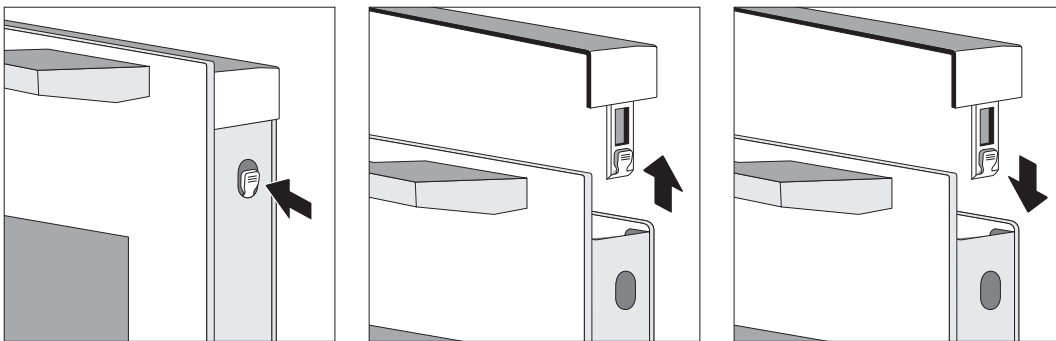
Note: We warmly recommend you to check one more time, if the door is onto the right position.

Removing the door cover

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

Remove the appliance door like instructed above.

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.
4. Fitting the appliance door and close it.



Caution!

While the door is well installed, the door cover can also be removed after the door is fully opened.

1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door is removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

What to do if...

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

What to do if...

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut.	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable.
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe.		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning		The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use grill, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on		The lamp needs to be replaced.

Technical data

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	503 mm 353 mm 386 mm
Area of baking tray	1159 cm ²	
Top heating element	900 W	
Bottom heating element	1500 W	
Grill	1300 W	
Ring	1800 W	
Total rating	3150 W	
Voltage	220 - 240V~	
Frequency	50 - 60 Hz	
Number of functions	14	

Energy efficiency

Product Information and Product Information Sheet*


Supplier's name	IKEA
Model identification	MÅGEBO 905-570-61
Energy Efficiency Index	76.9
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.02kWh
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.65kWh
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	43.5 kg


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

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

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

Environmental concerns

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and

electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

IKEA guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

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

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

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

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.

- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

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

How country law applies

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

Area of validity

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

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

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

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

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

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

How to reach us if you need our service



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

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

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

Do you need extra help?

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	37	Reinigung und Pflege	60
Wichtige Installationsanweisungen	41	Ofentür	61
Produktbeschreibung	42	Was tun, wenn...	65
Das Zubehör verwenden	42	Technische Daten	66
Bedienfeld	43	Energieeffizienz	67
Erstinbetriebnahme	45	Hinweise zum Umweltschutz	67
Tägliche Verwendung	47	IKEA Garantie	69
Hinweise und Tipps	58		

Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorbehalten.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder haben von ihr Anleitungen zur Benutzung des Geräts erhalten.
- Um sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen, sind diese zu beaufsichtigen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt wurde, muss dieses entweder vom Hersteller, einem autorisierten Service-Center oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät muss vor dem Auswechseln der Leuchte ausgeschaltet sein, damit es nicht zu elektrischen Schlägen kommt.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleinkinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.
- Ein Dampfreiniger darf für die Reinigung des Geräts nicht benutzt werden.
Die Oberfläche eines Einschubs kann heiß werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfkantigen Metallabstreifer zur Reinigung des Sichtfensterglases, da eine zerkratzte Oberfläche zu Glasbruch führen kann.

- Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie besonders darauf, keines der Heizelemente im Inneren des Mikrowellenofens zu berühren.
- Verwenden Sie nur den für diesen Mikrowellenofen empfohlenen Temperaturfühler. (Für Öfen, bei denen die Möglichkeit besteht, einen Temperaturfühler zu benutzen.)
- Das Gerät darf nicht hinter einer Küchenschranktür angebracht werden, da es sich dort überhitzen kann.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese zerplatzen könnten.
- Bitte benutzen Sie das Produkt nur in gut belüfteten Umgebungen.
- In die Festverdrahtung muss eine Trennvorrichtung für alle Pole gemäß den Verdrahtungsregeln integriert werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfkantigen Metallabstreifer zur Reinigung des Sichtfensterglases, da eine zerkratzte Oberfläche zu Glasbruch führen kann.
- Das Produkt darf nicht über eine externe Zeitsteuerung oder ein separates Remote-Steuerungssystem betrieben werden.
- Berühren oder benutzen Sie den Ofen nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Für Öfen: Während des Garens sollte die Ofentür so wenig wie möglich geöffnet werden.
- Lassen Sie bei geöffneter Ofentür oder herausgezogenem Blech keine Gegenstände auf dem Gerät liegen. Es könnte aus dem Gleichgewicht geraten oder die Tür brechen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen.
- Überprüfen Sie den Ofen nach dem Auspacken auf eventuelle Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundendienst.
- Weil sie für Kinder eine Gefahr sein können, halten Sie bitte Verpackungsmaterialien wie beispielsweise Kunststoffbeutel, Polystyrol und Nägel usw. außerhalb ihrer Reichweite.

- Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann sich ein stechender Geruch oder Rauch entwickeln. Dieser stammt von dem verdampfenden Rostschutzöl im Garraum des Elektroofens, wenn diese zum ersten Mal erhitzt wird. Das ist eine ganz normale Erscheinung. Warten Sie bitte solange, bis kein stechender Geruch oder Rauch mehr entsteht. Legen/stellen Sie erst danach das Gargut in den Ofen. Es ist empfehlenswert, den Ofen das erste Mal für 0,5 bis 1 Stunde an einem gut belüfteten Platz oder in der Küche bei eingeschaltetem Abzug zu betreiben.
- Wenn der Ofen defekt ist oder Fehlfunktionen auftreten, trennen Sie ihn vom Stromnetz. Vermeiden Sie weitere Berührungen mit dem Ofen und kontaktieren Sie zeitnah eine Fachkraft für entweder eine Reparatur oder eine Entsorgung des Ofens.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vorbeugung von Gefahren entweder durch einen Techniker des Herstellers, seiner Wartungsabteilung oder einer anderen entsprechend ausgebildeten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Im Bedienfeld oder in den Bedienelementen wurden Dauermagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate wie beispielsweise Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen. Träger elektronischer Implantate müssen deshalb einen Abstand von mindestens 10 cm zu den Bedienelementen einhalten.
- Das Gerät darf nicht modifiziert werden.

Stromschlaggefahr!

- Das Gerät darf erst nach Abschluss der Installation am Stromnetz angeschlossen werden. Wenn das Gerät beschädigt ist, muss es umgehend vom Stromnetz getrennt werden.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen müssen Gerätekomponten von Fachkräften des Herstellers, seiner Reparaturabteilung oder anderen entsprechend ausgebildeten Fachkräften repariert oder ausgetauscht werden.
- Defekte oder beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden.
- Benutzen Sie für die Reinigung des Geräts weder Hochdruck- noch Dampfreiniger. Bei Missachtung besteht Stromschlaggefahr.

Brandgefahr!

- Bewahren Sie keine Gegenstände im Garraum auf.
- Bei offener Flamme oder Rauch im Garraum lassen Sie die Backofentür geschlossen und trennen das Gerät vom Stromnetz bzw. betätigen den Schutzschalter im Sicherungskasten.
- Legen Sie niemals brennbare oder leicht entflammbare Gegenstände wie z. B. Papierschnipsel oder Holzspäne im Ofen.

Verletzungsgefahr!

- Verwenden Sie keine rauen oder spitzen Gegenstände zum Reinigen des Türglases. Wenn die Oberfläche des Ofentürglases zerkratzt ist, kann es platzen und Verletzungen verursachen.
- Beim Öffnen und Schließen der Ofentür bewegen sich die Türscharniere. Halten Sie deshalb Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Verbrennungsgefahr!

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

Installation

- Durch kontinuierliche Weiterentwicklung des Geräts kann das Ihnen vorliegende Gerät von den Abbildungen abweichen. Beziehen Sie sich in diesem Fall immer auf Ihr Gerät.
- Die Stärke der Schrankplatte ist 18 mm.
- Wenn die Steckdose auf der Rückseite des Geräts installiert ist, muss die Tiefe der Einbauschränköffnung auf mindestens 570 mm bis 600 mm erhöht werden.
- Die Abmessungen in den Abbildungen sind in mm angegeben.

Wichtige Installationsanweisungen

Was Sie beachten müssen

- Der sichere Betrieb dieses Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn es gemäß diesen Installationsanweisungen von einer Fachkraft eingebaut wurde.
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Einbau entstehen, haftet der Installateur.
- Die gesamte Installation muss von zwei Fachinstallateuren ausgeführt werden. Zur Vermeidung von Kratzern oder Stromschlag müssen bei der Installation trockene Schutzhandschuhe getragen werden. Eingebaute Teile müssen bis 90 °C und die in unmittelbarer Nachbarschaft zu diesem Ofen stehenden Geräte bis zu 70 °C hitzebeständig sein.
- Die Steckdose muss mit 16 A abgesichert sein.

Was Sie unterlassen müssen

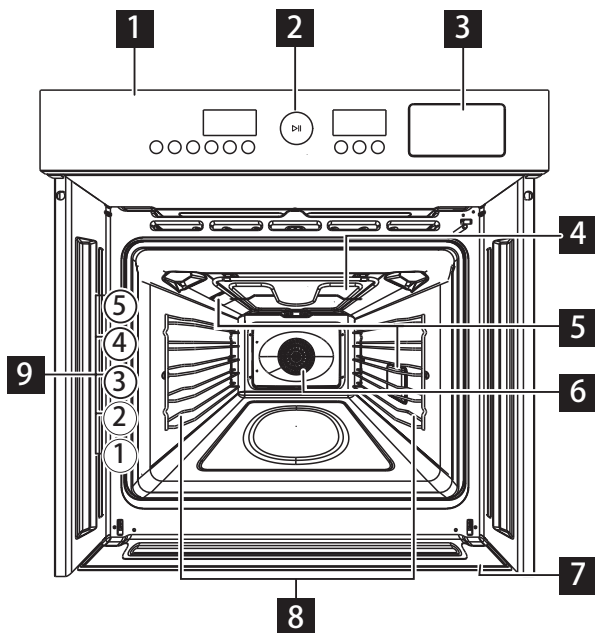
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür oder der Tür eines Küchengeräts installiert werden. Missachtung kann zur Überhitzung des Geräts führen.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Unversehrtheit. Das Gerät darf nicht am Stromnetz angeschlossen werden, wenn es während des Transports beschädigt wurde.
- Es dürfen weder die Belüftungsöffnungen des Geräts noch der Spalt zwischen Einbauschränk und Gerät blockiert werden.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen oder aufstellen. Das Gerät ist sehr schwer. Heben Sie es niemals an seinem Türgriff an.
- Die Benutzung des Geräts muss umgehend beendet werden, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Missachtung kann zu Brand, Stromschlag oder Personenverletzungen führen.

Hinweise

- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen oder aufstellen, um Schäden am Gerät oder an Schränken zu vermeiden.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Zubehörteile aus dem Garraum.
- Damit das Gerät leicht vom Stromnetz getrennt werden kann, muss die Netzsteckdose für den Benutzer leicht zugänglich sein (z. B. neben dem Küchenschrank).
- Für Angaben zur tatsächlich benötigten Tiefe des Einbauschränkfaches schlagen Sie unter „Küchenschrankdiagramm“ nach. Der Freiraum zwischen Geräterückwand und Wand bzw. Rückwand des Einbauschränkfaches muss mindestens 50 mm betragen.

Produktbeschreibung

Allgemeine Übersicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Einstelltaste
- 3** Wasserbehälter
- 4** Grill
- 5** Garraumbeleuchtung
- 6** Lüfter
- 7** Wasserauffangbehälter
- 8** Herausnehmbare Einschubführungen
- 9** Einschubpositionen

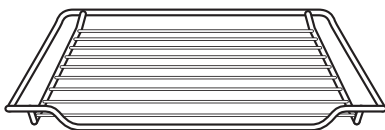
Zubehör

- **1 x Gitterrost**
Für Backformen, Kuchenformen und ofenfestes Geschirr.
Für Braten und Gegrilltes.
- **1 x tiefes Backblech**
Für Blechkuchen und kleine Backwaren.
- **1 x Backblech**
Für Blechkuchen und kleine Backwaren.
- **2 x Teleskopschienen**
Für den Gitterrost- und Backblecheinschub.
- **1 x Kindersicherung**
Verhindert, dass Kinder die Tür öffnen und sich verbrennen

Das Zubehör verwenden

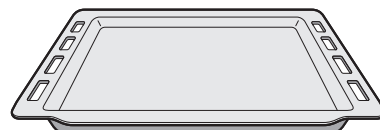
Zusammen mit Ihrem Gerät erhalten Sie verschiedenes Zubehör. Im Anschluss finden Sie eine Übersicht darüber und Informationen, wie Sie es ordnungsgemäß benutzen.

Mitgeliefertes Zubehör



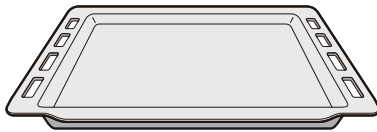
Gitterrost

Für Grillwaren und hitzebeständige Kochbehälter



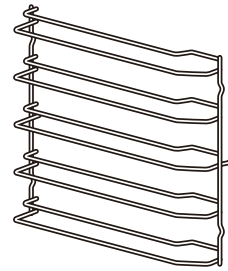
Backblech

Für die Zubereitung großer Portionen oder zum Auffangen von Übergelaufenem

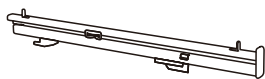


Tiefes Backblech

Für die Zubereitung großer Portionen oder zum Auffangen von Übergelaufenem



2 x Schienenträger

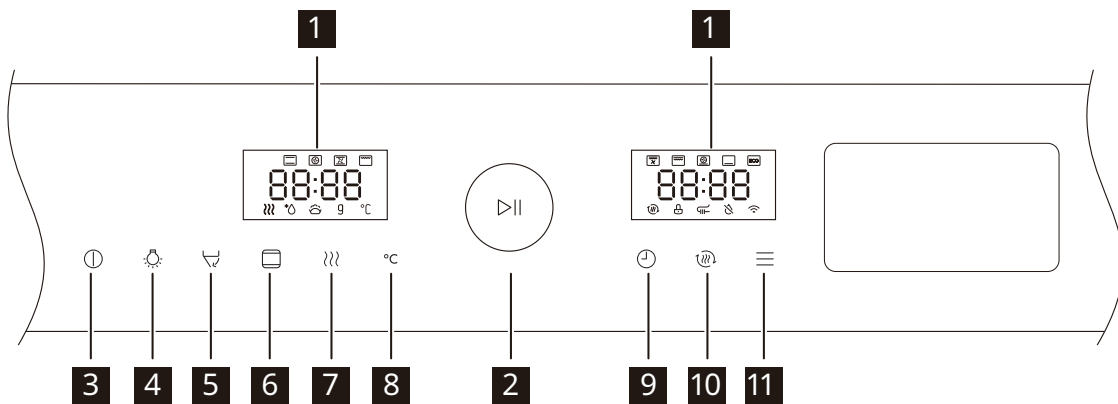


Teleskopschienen










Bedienfeld

Der abgebildete Inhalt dient nur zum besseren Verständnis. Der tatsächlich angezeigte Inhalt ist von der jeweiligen Bedienung abhängig. Wenn die Zubereitung beendet ist, nehmen Sie das Essen sowie das Zubehör heraus. Tragen Sie dabei Ofenhandschuhe!

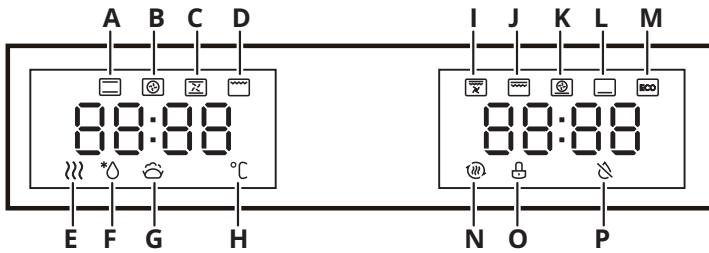
Bedienfeld



Den Ofen bedienen Sie über die sensorischen Tasten.

	Sensortaste	Funktion	Beschreibung
1	-	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
2		Drehknopf	Drehen Sie den Drehknopf, um Garzeit/ Temperatur/Dampfmenge einzustellen. Zum Starten oder Beenden der Zubereitung betätigen Sie den Drehknopf.
3		Abbrechen	Damit brechen Sie die aktuelle Einstellung ab. Der Ofen kehrt so in den Standby-Modus zurück.
4		Garraumbeleuchtung	Zum Ein- oder Ausschalten der Garraumbeleuchtung drücken Sie diese Sensortaste kurz.
5		Wasserbehälter	Zum Herausnehmen des Wasserbehälters.
6		Modusauswahl	Auswahl des Zubereitungsmodus.
7		Dampf	Für die Einstellung des Dampfs drücken Sie diese Taste.
8	°C	Temperatur	Für die Einstellung der Zubereitungstemperatur drücken Sie diese Taste.
9		Zeit	Für die Einstellung der Zubereitungszeit drücken Sie diese Taste. Die Zeit stellen Sie anschließend durch Drehen des Drehknopfes ein.
10		Schnelles Vorwärmen	Um den Geschmack und die Nährwerte der Nahrungsmittel zu schützen, wärmen Sie den Garraum vor.
11		Automatisches Menü	Automatikprogrammauswahl (A01 – A18).

Display




- A. Herkömmlich
- B. Umluft
- C. Herkömmlich + Lüfter
- D. Grill
- E. Dampf
- F. Auftauen
- G. Teig
- H. Temperatur
- I. Zweifachgrill + Lüfter
- J. Zweifachgrill
- K. Pizza
- L. Unterhitze
- M. ÖKO
- N. Schnelles Vorwärmen
- O. Kindersicherung
- P. Wasser unzureichend

Erstinbetriebnahme




Bevor Sie Ihren Ofen das erste Mal in Betrieb nehmen, reinigen Sie ihn und sein Zubehör bitte gründlich.

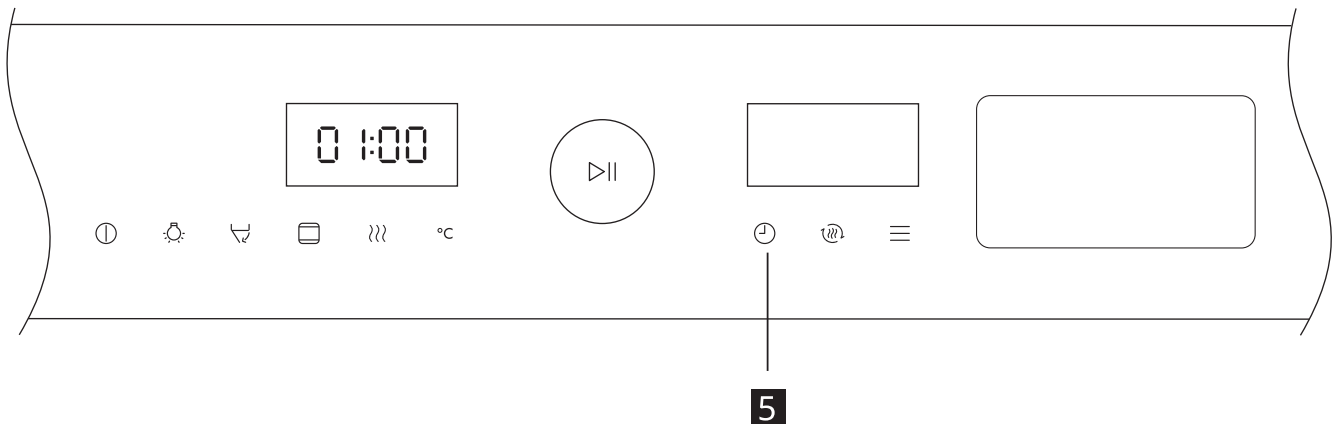
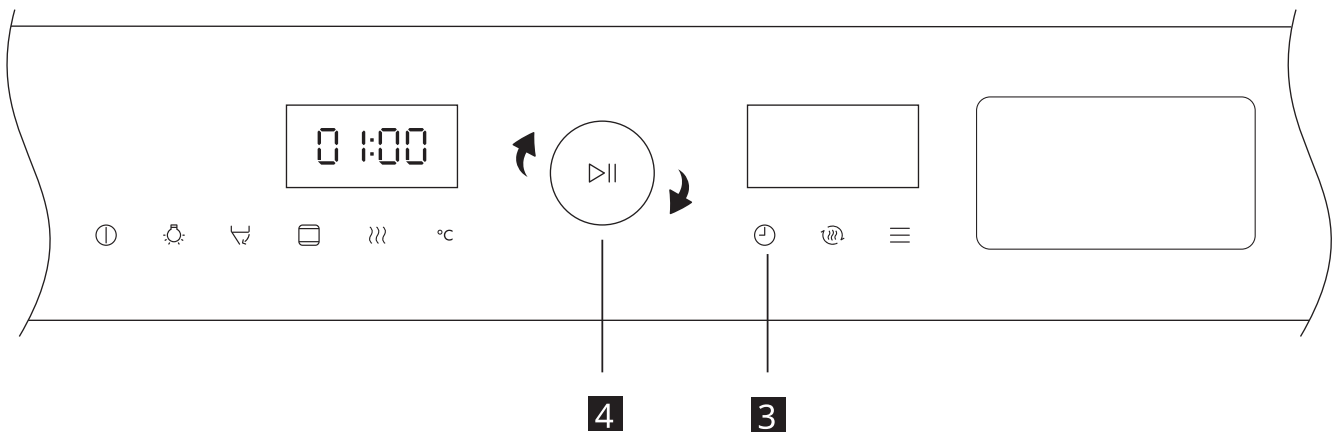
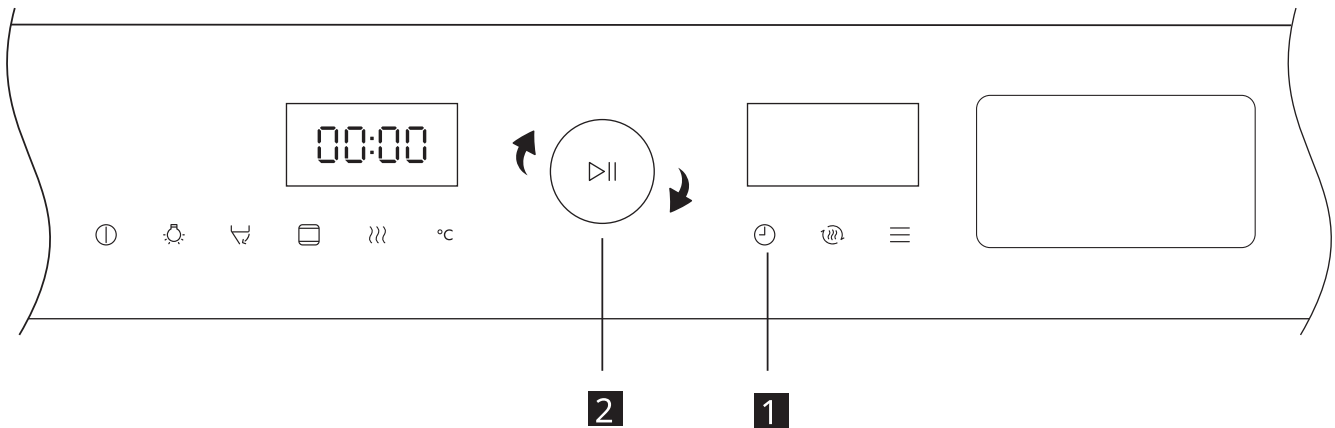
- Entfernen Sie die Transportverpackung und Schutzteile.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile wie Backbleche, Grillroste, Schaumstoffteile aus dem Garraum.
- Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Seifenwasser und einem Lappen oder einer weichen Bürste.
- Wischen Sie die Oberflächen des Garraums mit einem weichen angefeuchteten Tuch ab.
- Es dürfen sich bei der Erstinbetriebnahme weder Verpackungsmittel noch Zubehör im Garraum befinden. Missachtung kann zu Brand führen. Belüften Sie weiterhin Ihre Küche gut (Abzug einschalten und Fenster öffnen).
- Halten Sie während dieser Zeit Kinder und Haustiere von der Küche fern und die Türen der angrenzenden Räume geschlossen.
- Den Geruch neuer Produkte entfernen Sie mit dem nachfolgenden Modus:

Modus	Temperatur	Zeit
 Herkömmlich + Lüfter	250 °C	0,5 – 1 Stunde

Den Timer stellen

Bevor Sie Ihren Ofen benutzen, stellen Sie den Timer.

1. Drücken Sie hierfür im Standby-Modus die -Taste einmal.
2. Um die Stunde einzustellen, drehen Sie den **Drehknopf**.
3. Anschließend drücken Sie die -Taste.
4. Um die Minuten einzustellen, drehen Sie den **Drehknopf**.
5. Zum Beenden der Einstellung drücken Sie die -Taste noch einmal.

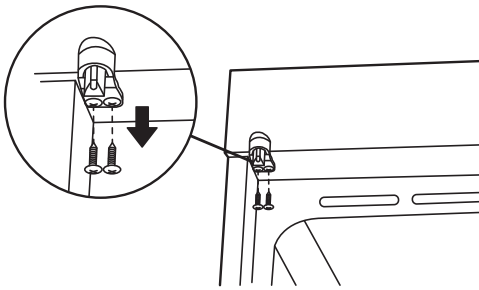
**Hinweis**

Wenn Sie die Uhr erneut stellen möchten, führen Sie die oben beschriebenen Schritte wieder aus.

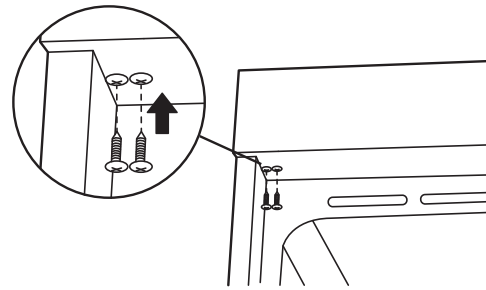
Die Kindersicherung der Tür demontieren

Ihr Produkt hat eine Kindersicherung für die Ofentür. Wenn Sie diese Kindersicherung nicht benötigen, demontieren Sie sie bitte gemäß der folgenden Anleitung.

1. Lösen Sie die beiden Schrauben an der Kindersicherung der Tür in der linken unteren Ecke des Bedienfelds.



3. Nachdem Sie die Kindersicherung der Tür entfernt haben, schrauben Sie die beiden Schrauben wieder in die Schraubenlöcher des Bedienfelds.



2. Nehmen Sie die Kindersicherung der Tür vom Bedienfeld ab und bewahren Sie sie sicher auf.

⚠️ Warnung! Achten Sie darauf, dass dabei das Bedienfeld nicht zerkratzt wird.

Tägliche Verwendung

⚠️ Warnung! Siehe Kapitel zur Sicherheit.














Durch die Menüs navigieren

1. Für die Auswahl des Zubereitungsmodus drücken Sie im Standby-Modus mehrmals die -Taste.
2. Für die Einstellung der Zubereitungs temperatur drehen Sie den **Drehknopf**.
3. Anschließend drücken Sie die -Taste.
4. Für die Einstellung der Zubereitungszeit drehen Sie den **Drehknopf**.
5. Zum Starten der Zubereitung drücken Sie die -Taste des Drehknopfes.




Die Einstellung der Zeit ist optional.

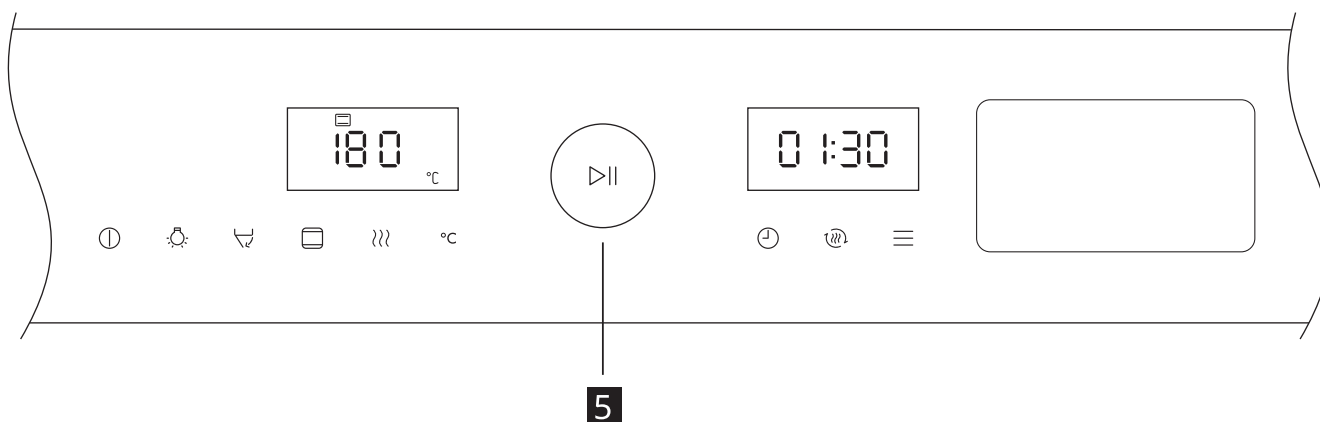
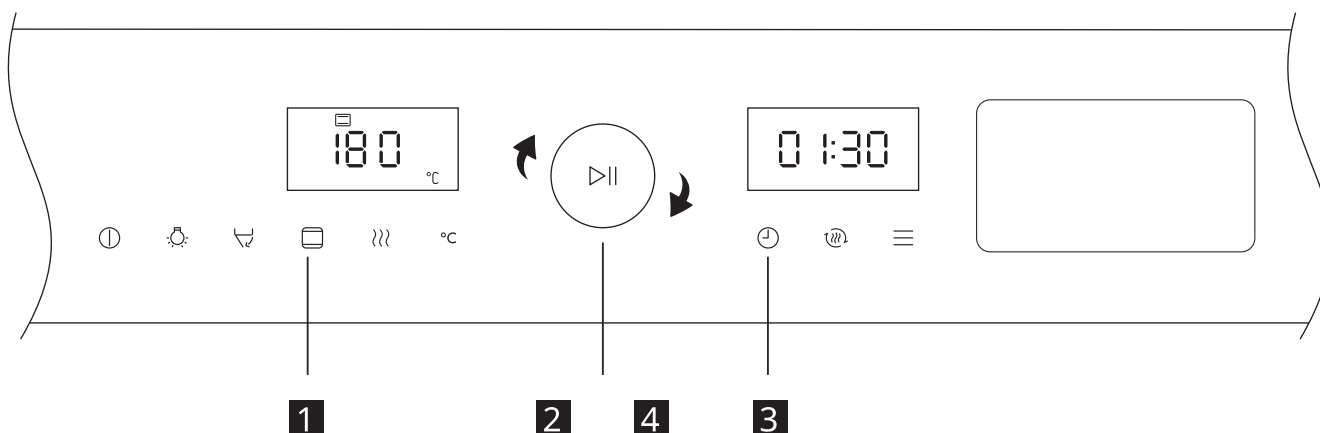
Übersicht über die Programme

Hauptmenü

Modus	Beschreibung des Modus
 Herkömmlich	Obere und untere Heizelemente arbeiten gleichzeitig. Dieser Modus ist ideal zum Backen größerer Kuchen. Der einstellbare Temperaturbereich ist 30 – 250 °C.
 Umluft	In diesem Modus werden die Lüfter automatisch zugeschaltet. Die gleichmäßige Hitze ist perfekt für ein- oder mehrstufiges Backen geeignet. Dieser Modus eignet sich auch für Backwaren, die eine gleichmäßige Bräunung benötigen. Der einstellbare Temperaturbereich ist 50 – 250 °C.
 Herkömmlich + Lüfter	Die Kombination der Heizelemente mit dem Lüfter ermöglicht eine gleichmäßigere Wärmeverteilung und spart dadurch bis zu 30 – 40 % Energie. Der einstellbare Temperaturbereich ist 50 – 250 °C.
 Grill	Ideal fürs Backen kleiner Mengen an Backwaren. Bitte schieben Sie das Backblech auf der mittleren Schiene in den Garraum. Der einstellbare Temperaturbereich ist 150 – 250 °C.
 Zweifachgrill + Lüfter	Flaches BBQ-Grillgut. Die Wärme der beiden oberen Heizelemente wird gleichmäßig verteilt. Der einstellbare Temperaturbereich ist 50 – 250 °C.
 Zweifachgrill	Ideal für das Backen kleiner Mengen von flachen Backwaren. Die beiden oberen Heizelemente werden gleichzeitig betrieben. Der einstellbare Temperaturbereich ist 150 – 250 °C.
 Pizza	Gebackene Pizza. Der einstellbare Temperaturbereich ist 50 – 250 °C.
 Unterhitze	Bräunen der Unterseite flacher Nahrungsmittel. Der einstellbare Temperaturbereich ist 30 – 200 °C.
 ÖKO	Für energiesparendes Backen. Die Temperatur kann in einem Bereich von 140 – 240 °C eingestellt werden.
 Auftauen	Auftauen gefrorener Nahrungsmittel.
 Teig	Teig gehen oder Joghurt gären lassen. Der einstellbare Temperaturbereich ist 30 – 45 °C.
 Trocknerfunktion	Zum Trocken des Ofengarraums, um einem Wachstum von Bakterien vorzubeugen.
 Entkalken	Für die Entfernung von Kalkablagerungen in den Leitungen geben Sie etwas Wasser mit Zitronensäure in den Wasserbehälter.

Normalbetrieb

1. Für die Auswahl des Zubereitungsmodus drücken Sie im Standby-Modus mehrmals die -Taste.
2. Für die Einstellung der Zubereitungstemperatur drehen Sie den **Drehknopf**.
3. Anschließend drücken Sie die -Taste.
4. Für die Einstellung der Zubereitungszeit drehen Sie den **Drehknopf**.
5. Zum Starten der Zubereitung drücken Sie die -Taste des Drehknopfes.



Die Einstellung der Zeit ist optional.

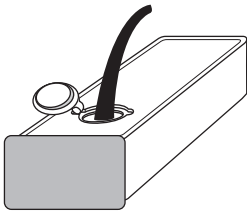
Den Wasserbehälter benutzen

Achten Sie beim Wiedereinsetzen des Wasserbehälters darauf, dass er vollständig hineingeschoben ist.

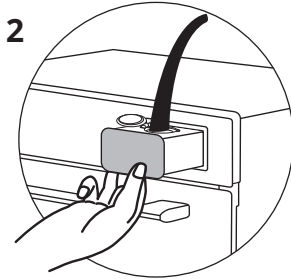
Um einem Bakterienwachstum vorzubeugen, entleeren Sie den Wasserbehälter nach Abschluss der Zubereitung und wischen ihn anschließend trocken.



Für die Benutzung der Dampffunktion und der Automatikprogramme füllen Sie bitte nur gereinigtes Wasser in den Wasserbehälter.

Methode 1





Methode 2



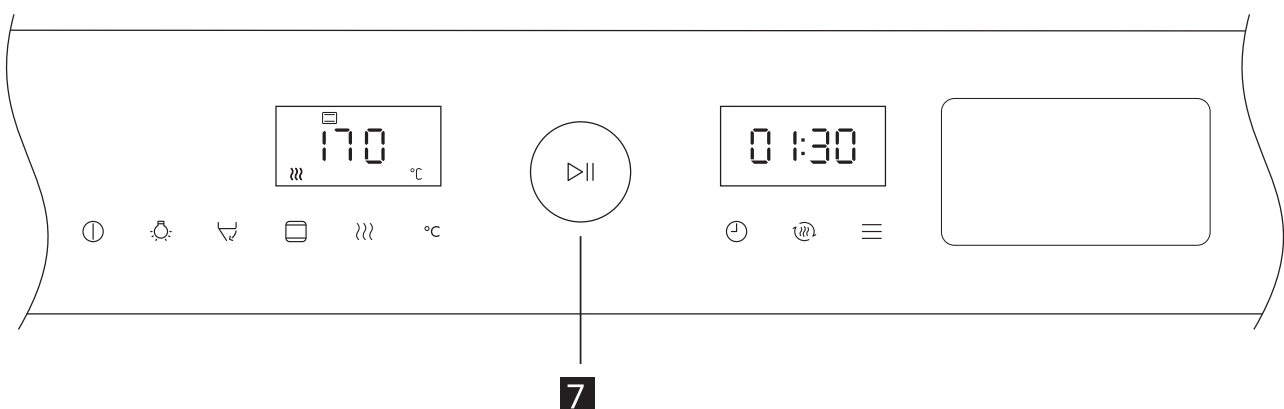
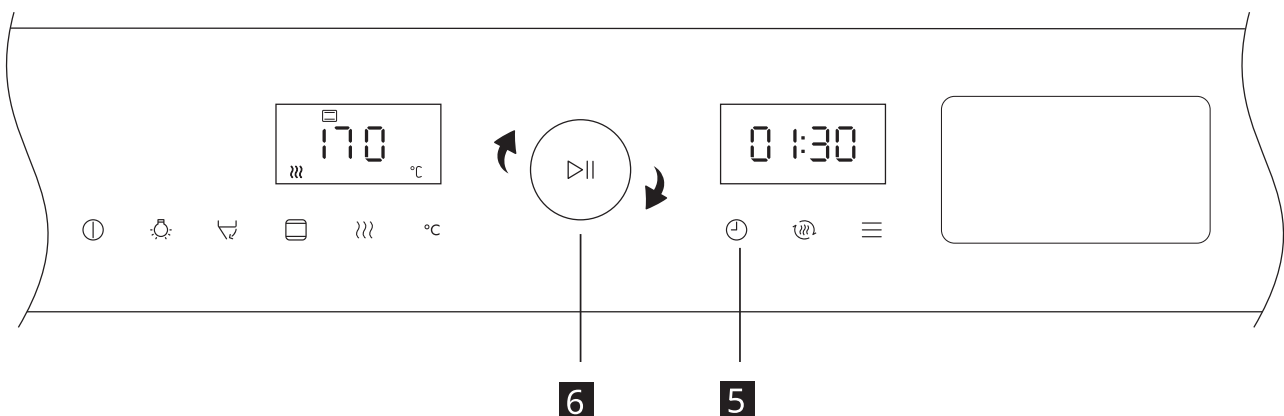
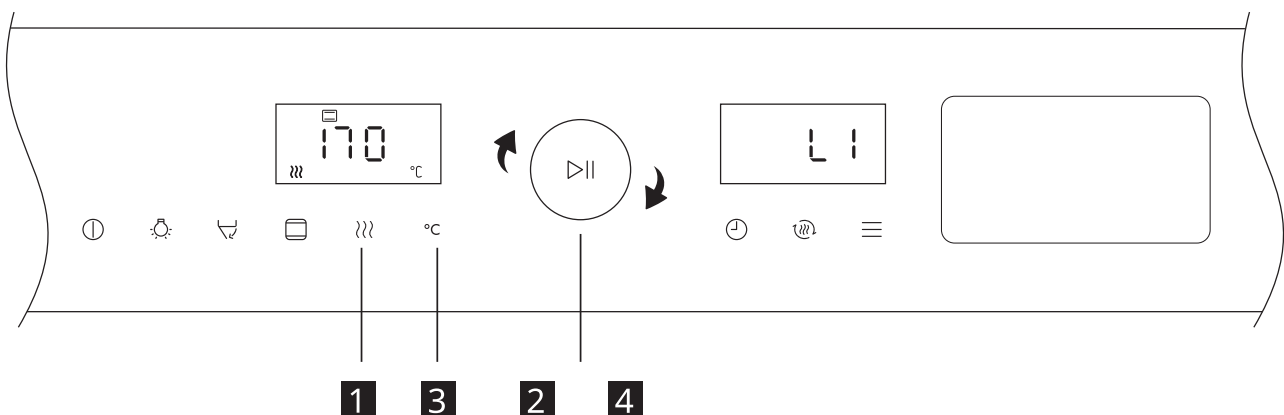
1. Zum Entnehmen des ganzen Wasserbehälters drücken Sie die -Taste. Entfernen Sie den Gummistopfen und füllen Sie anschließend Wasser ein.
2. Um nur einen Teil des Wasserbehälters herausfließen zu lassen, drücken Sie die -Taste. Entfernen Sie den Gummistopfen und füllen Sie anschließend Wasser ein.

Entkalkerfunktion







1. Drücken Sie die -Taste und nehmen Sie den Wasserbehälter heraus. Füllen Sie Wasser und Zitronensäure in den Wasserbehälter und setzen sie ihn anschließend wieder ein.
2. Für die Auswahl der Entkalkerfunktion drücken Sie nun die -Taste. Für den Start drücken Sie anschließend den Drehknopf.
3. Wenn der Timer auf „08:00 min“ heruntergezählt ist, entleeren Sie den Wasserbehälter, füllen klares Wasser auf und setzen den Wasserbehälter wieder ein. Um den Vorgang fortzusetzen, drücken Sie den Drehknopf.

Dampfunterstützung

1. Um das Garen mit Dampfunterstützung auszuwählen, drücken Sie die ☁-Taste.
2. Für die Einstellung der Zubereitungstemperatur drehen Sie den **Drehknopf**.
3. Für die Einstellung der Dampfmenge drücken Sie die „°C“-Taste.
4. Durch Drehen des **Drehknopfes** wählen Sie die gewünschte Dampfmenge aus „L1“ – „L3“ (Dampfmenge zunehmend) aus.
5. Für die Einstellung der Garzeit drücken Sie die ⌚-Taste.
6. Für die Einstellung der Zubereitungszeit drehen Sie den Drehknopf.
7. Zum Starten der Zubereitung drücken Sie die ▶||-Taste des Drehknopfes.



Garmodi mit Dampfunterstützung

Modus	Beschreibung des Modus
 Herkömmlich	Oberes und unteres Heizelement funktionieren gleichzeitig. Dieser Modus ist ideal zum Backen größerer Kuchen. Durch die Garmodi mit Dampfunterstützung können Nahrungsmittel im Inneren weicher und außen knuspriger werden. Der einstellbare Temperaturbereich ist 30 – 250 °C. Die einstellbaren Dampfmengen sind L1 – L3.
 Umluft	In diesem Modus werden die Lüfter automatisch zugeschaltet. Die gleichmäßige Hitze ist perfekt für ein- oder mehrstufiges Backen geeignet. Besonders geeignet für das Backen von Lebensmitteln, die eine gleichmäßige Bräunung erhalten sollen. Durch den Dampf werden die Lebensmittel innen weicher und außen knuspriger. Der einstellbare Temperaturbereich ist 50 – 250 °C. Die einstellbaren Dampfmengen sind L1 – L3.
 Herkömmlich + Lüfter	Die Kombination der Heizelemente mit dem Lüfter ermöglicht eine gleichmäßigere Wärmeverteilung und spart dadurch bis zu 30 – 40 % Energie. Durch die Garmodi mit Dampfunterstützung können Nahrungsmittel im Inneren weicher und außen knuspriger werden. Der einstellbare Temperaturbereich ist 50 – 250 °C. Die einstellbaren Dampfmengen sind L1 – L3.
 Grill	Ideal fürs Backen kleiner Mengen an Backwaren. Bitte schieben Sie das Backblech auf der mittleren Schiene in den Garraum. Durch die Garmodi mit Dampfunterstützung können Nahrungsmittel im Inneren weicher und außen knuspriger werden. Der einstellbare Temperaturbereich ist 150 – 250 °C. Die einstellbaren Dampfmengen sind L1 – L3.
 Unterhitze	Bräunen der Unterseite flacher Nahrungsmittel. Durch die Garmodi mit Dampfunterstützung können Nahrungsmittel im Inneren weicher und außen knuspriger werden. Der einstellbare Temperaturbereich ist 30 – 200 °C. Die einstellbaren Dampfmengen sind L1 – L3.
 Dampfreinigung	Für die einfache Reinigung des Garraums. Die Dampfreinigung dauert ca. 5 Minuten.

Schnelles Vorwärmen




Das Vorwärmprogramm können Sie für die Zubereitungsmodi

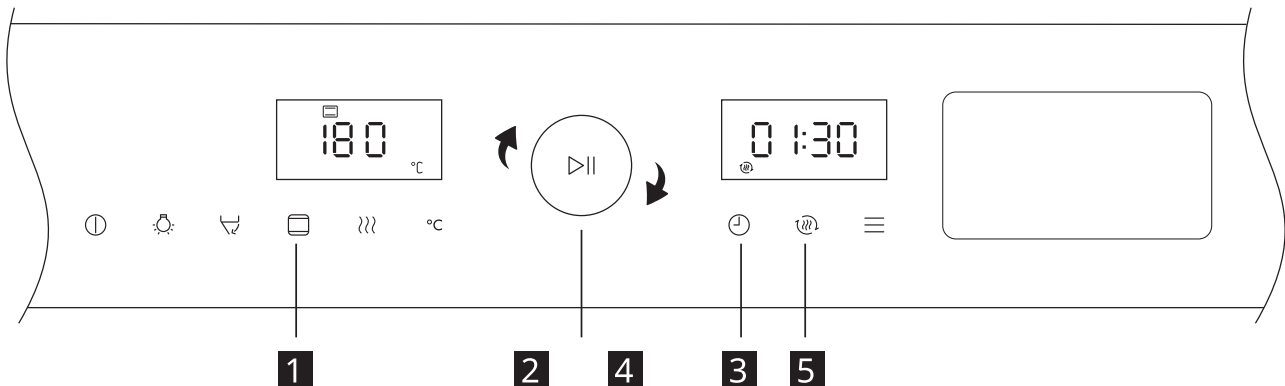







 benutzen.

1. Für die Auswahl des Zubereitungsmodus drücken Sie im Standby-Modus die -Taste.
2. Für die Einstellung der Zubereitungstemperatur drehen Sie den **Drehknopf**.
3. Anschließend drücken Sie die -Taste.
4. Für die Einstellung der Zubereitungszeit drehen Sie den **Drehknopf**.
5. Für den Start des Vorwärmprogramms drücken Sie die -Taste.

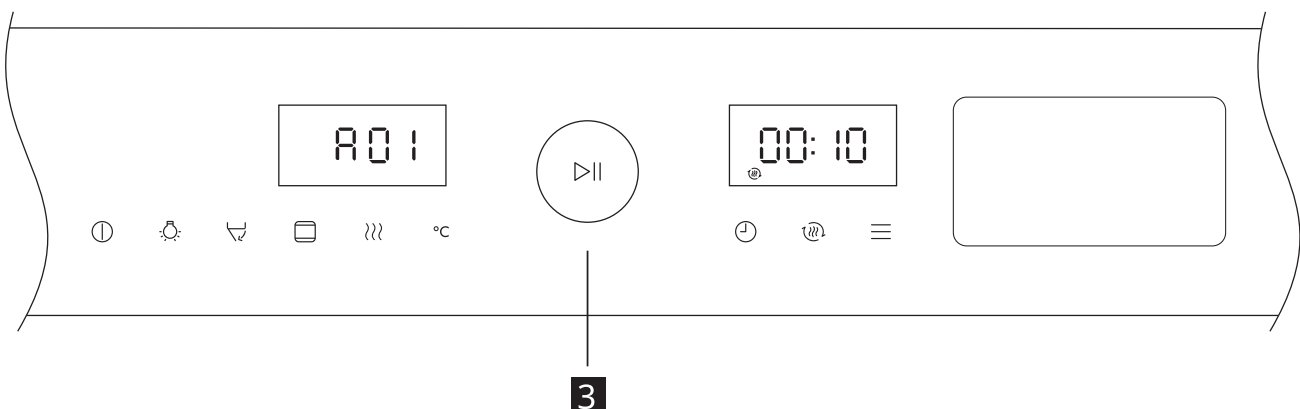
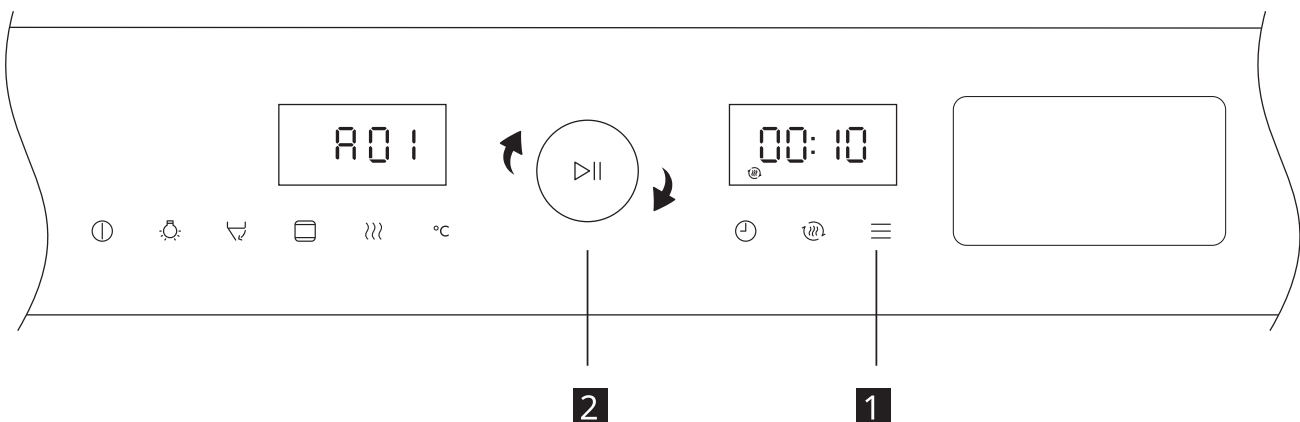


Hinweis



















- Wenn das Vorwärmen abgeschlossen ist, ertönt der Summer. Öffnen Sie jetzt die Ofentür und legen/stellen Sie das zuzubereitende Gut in den Ofen. Die Zubereitung wird gestartet, sobald Sie die Ofentür wieder schließen.
- Während des Vorwärmens muss der Ofen leer sein.

Automatisches menü

1. Um in die Programmauswahl zu gelangen, drücken Sie die ≡-Taste.
2. Wählen Sie aus den Programmen A01 – A18 das gewünschte durch Drehen des **Drehknopfes** aus.
3. Zum Starten der Zubereitung drücken Sie die ▶-Taste des Drehknopfes.



Die Automatikprogramme

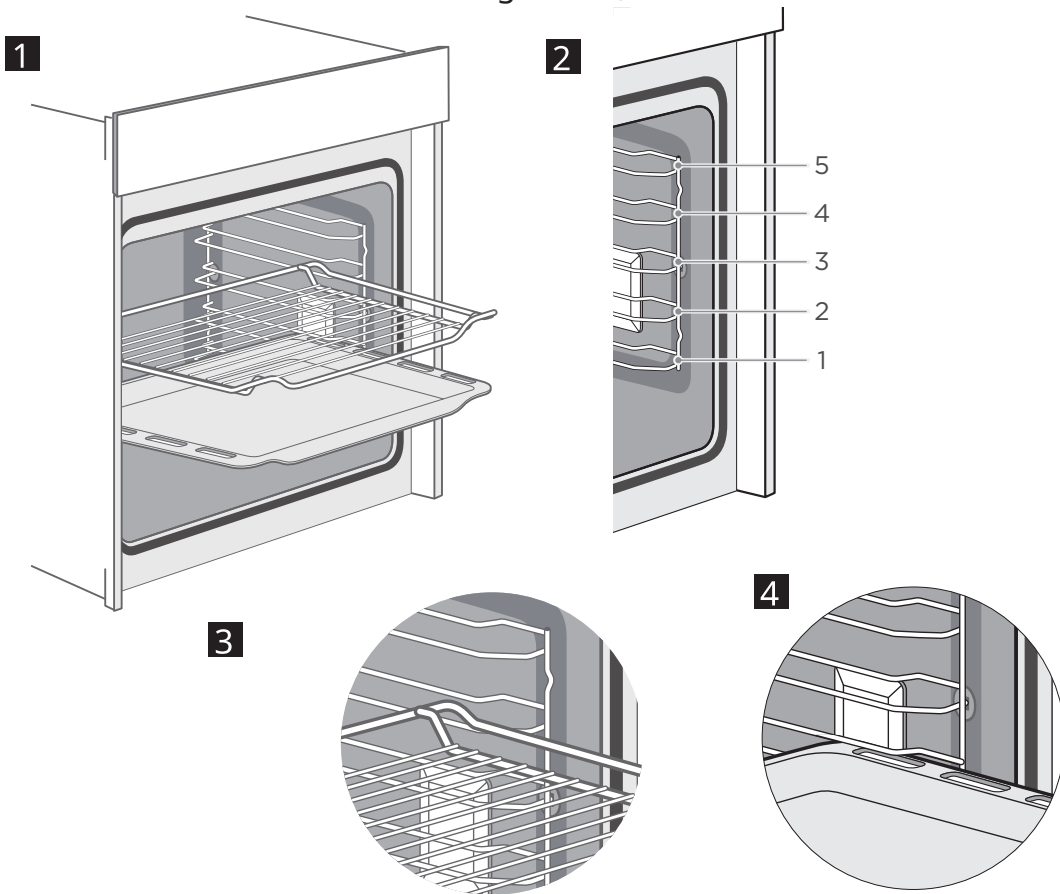
Display	Menü	Modus oder Temperatur	Zeit	Vorwärmen
A01	Gebratene Rinderrippen	 250 °C	4 min	JA
A02	Rindersteak mit schwarzem Pfeffer	 250 °C	8 min	JA
A03	Chiffon-Kuchen	 150 °C	50 min	JA
A04	Rote Samt-Cupcakes	 160 °C	35 min	JA
A05	Französisches Schweinekotelett	 200 °C	50 min	JA
A06	Italienischer Obstkuchen (20 cm)	 190 °C	22 min	JA
A07	Windbeutel	 190 °C	24 min	JA
A08	Gebratener Kabeljau	 250 °C	8 min	JA
A09	Gebratene Hähnchenflügel	 L1 230 °C	25 min	JA
A10	Gebratene Schweinerippchen	 L1 200 °C	25 min	NEIN
A11	Gebratene Makrele	 L1 220 °C	14 min	JA
A12	Ganzes Brathähnchen	 L1 200 °C	45 min	JA
A13	Schweinebraten	 L1 180 °C	50 min	JA
A14	Französisches Lammkotelett	 L1 220 °C	25 min	JA
A15	Französische gebratene Schweinshaxe	 L1 230 °C	80 min	NEIN
A16	Käsekuchen	 L1 160 °C	55 min	JA
A17	Schokoladen-Preiselbeer-Brot	 L1 180 °C	25 min	JA
A18	Nussbrot	 L1 190 °C	30 min	JA

Zubehör einsetzen

Der Garraum hat fünf Einschubpositionen. Diese werden mit der untersten beginnend aufwärts gezählt. Ohne zu kippen können die Einschübe ungefähr bis zur Hälfte herausgezogen werden.

Hinweise

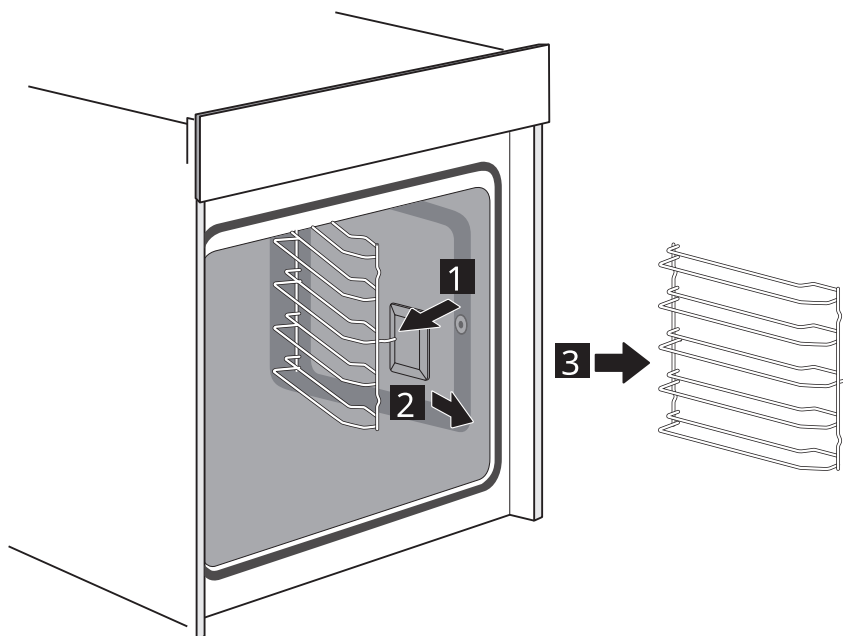
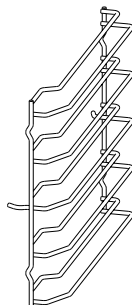
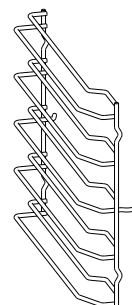
1. Das Zubehör muss immer richtig herum eingesetzt werden.
2. Schieben Sie es immer vollständig hinein, sodass es die Ofentür nicht berührt.



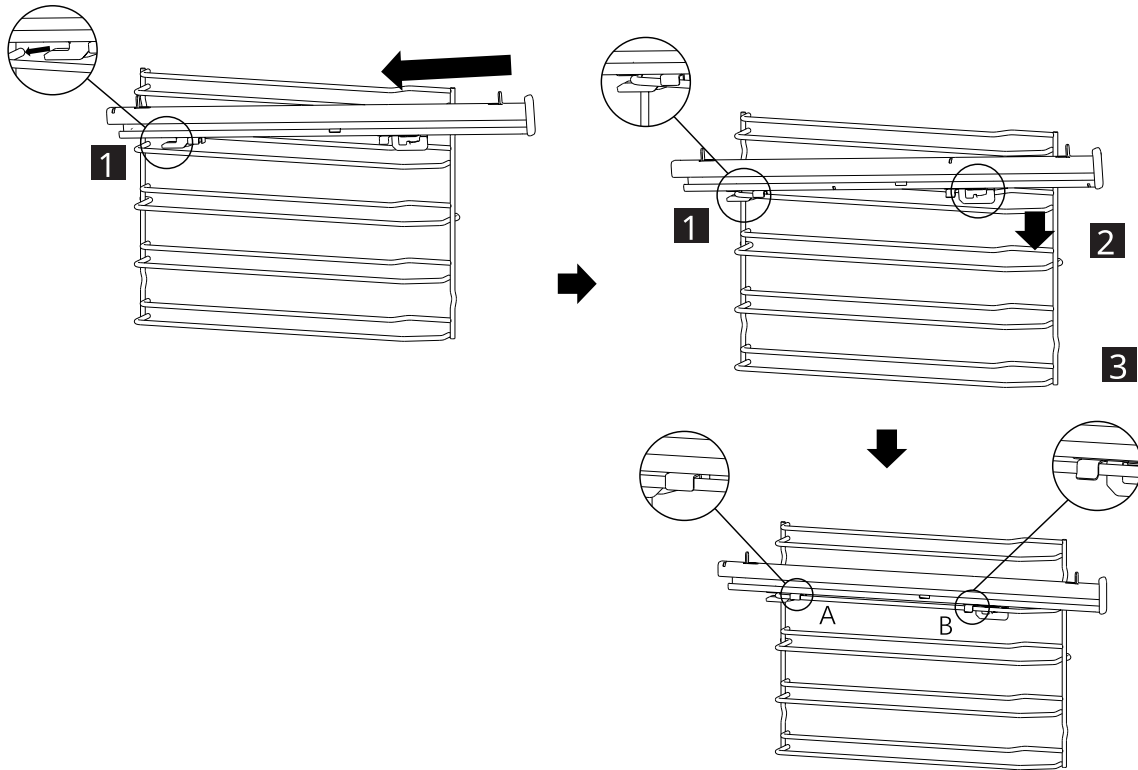
Führungsschienen

Damit Sie die Führungsschienen und den Garraum gründlich reinigen können, können die Einschübe herausgenommen werden. So behält Ihr Gerät Zeit sein gutes Aussehen und kann über lange Zeit mit vollem Funktionsumfang genutzt werden.

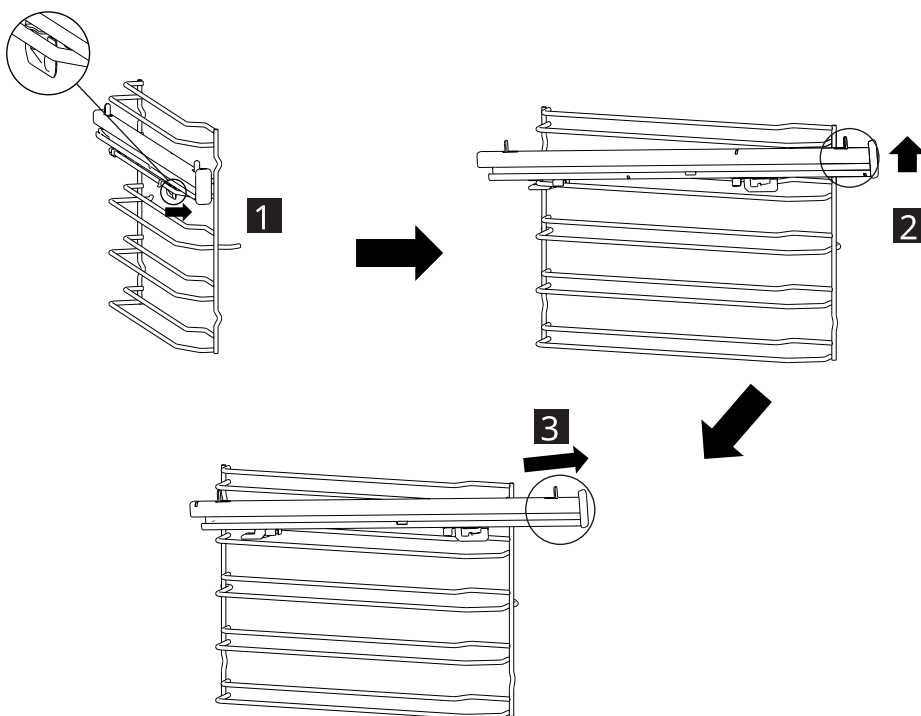
1. Ziehen Sie den vorderen Teil der Führungsschienen horizontal solange in die entgegengesetzte Richtung, bis **1** freiliegt. Anschließend können Sie die Führungsschienen wie in der Abbildung gezeigt herausnehmen.
2. Wenn Sie die Führungsschienen wieder in den Garraum einsetzen, setzen Sie zuerst den hinteren Teil in den Löchern des Garraums und danach den vorderen Teil ein **1**.

**L****R**

Die Teleskoplaufschienen fixieren



Die Teleskoplaufschienen entfernen



Hinweise und Tipps

Zubereitungsempfehlungen

Um den Ofen schnellstmöglich aufzuwärmen, nehmen Sie bei Benutzung der Vorwärmfunktion den Gitterrost und die Einschübe aus dem Garraum.

Der Ofen hat fünf Einschubpositionen. Diese werden mit der untersten Position beginnend aufwärts gezählt.

Der Ofen besitzt ein spezielles Luftumwälzsystem, das Dampf wiederverwenden kann. Dank dieses Systems wird das zuzubereitende Gut in einer dampfenden Umgebung gegart, wodurch es innen weich und außen knusprig wird. Darüber hinaus verringert es auch die benötigte Zubereitungszeit und den Energieverbrauch auf ein Minimum.

Während der Zubereitung kann sich Dampf am Ofentürglas niederschlagen oder im Ofen kondensieren. Wenn Sie die Ofentür öffnen, halten Sie deshalb immer etwas Abstand zum Ofen ein.

Wenn der Ofen abgekühlt ist, reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Kuchen backen

Solange nicht mindestens 3/4 der eingestellten Backzeit abgelaufen sind, sollten Sie die Ofentür nicht öffnen.

Wenn Sie gleichzeitig zwei Backbleche verwenden, lassen Sie zwischen beiden mindestens einen Einschub frei.


Fleisch und Fisch braten

Um den Ofen vor dauerhaften Flecken zu schützen, benutzen Sie für sehr fetthaltige Zutaten das tiefe Backblech.

Damit der Fleischsaft nicht austritt, lassen Sie das Fleisch vor dem Tranchieren ca. 15 Minuten ruhen.

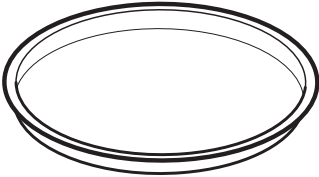
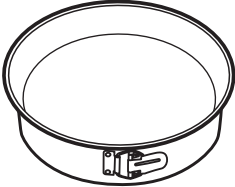

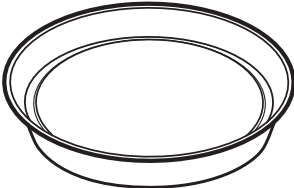
Um zu verhindern, dass der Ofen während der Zubereitung zu viel Rauch entwickelt, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Backblech. Um einer Rauchkondensation vorzubeugen, füllen Sie wieder Wasser auf, sobald es verdunstet ist.

Feuchtes Backen mit Lüfter

 Für die besten Backergebnisse folgen Sie den in nachstehender Tabelle genannten Empfehlungen.

Feuchtes Backen mit Lüfter – empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Dosen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helles und reflektierendes Geschirr.

Zubehör	Abmessung	Bild
Pizzablech, dunkel, nicht reflektierend	28 cm Durchmesser	
Springform, dunkel, nicht reflektierend	26 cm Durchmesser	
Auflaufformen, Keramik	8 cm Durchmesser, 5 cm hoch	
Tortenbodenform, dunkel, nicht reflektierend	28 cm Durchmesser	

Hinweise für Prüfinstitute

Geprüft gemäß IEC 60350-1.

Reinigung und Pflege

 **Warnung!** Siehe Kapitel zur Sicherheit.

Hinweise zur Reinigung

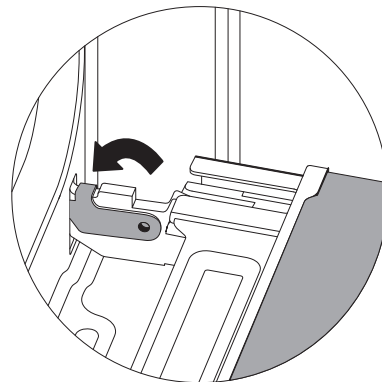
Reinigungsmittel	Die Vorderseite des Backofens reinigen Sie mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Für die Reinigung von Metalloberflächen verwenden Sie eine Reinigungslösung.
	Flecken entfernen Sie mit einem milden Reinigungsmittel.
Tägliche Nutzung	Reinigen Sie den Garraum nach jeder Nutzung. Fettansammlungen oder andere Rückstände können sich entzünden.
	Dampf kann sich am Ofentürglas niederschlagen oder im Ofen kondensieren. Zur Verringerung der Kondensation lassen Sie den Ofen vor der Zubereitung ca. 10 min lang laufen. Lassen Sie Nahrungsmittel nicht länger als 20 Minuten im Ofen. Nach jeder Nutzung wischen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch trocken.
Zubehör	Reinigen Sie nach jeder Nutzung das Zubehör und lassen es trocknen. Verwenden Sie hierfür ein feuchtes Tuch, warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Zubehör niemals im Geschirrspüler.
	Verwenden Sie für die Reinigung von antihaftbeschichtetem Zubehör niemals Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenstände.

Ofentür

Mit guter Pflege und gründlicher Reinigung behält Ihr Gerät über lange Zeit sein gutes Aussehen und kann über lange Zeit mit vollem Funktionsumfang genutzt werden. In diesem Abschnitt erfahren Sie, wie Sie die Ofentür demontieren und reinigen. Für die Reinigung und zur Demontage der Türverkleidung kann die Ofentür demontiert werden. Die Scharniere der Ofentür haben jeweils einen Entriegelungshebel. Wenn sich diese Verriegelungshebel in Verriegelungsstellung befinden, ist die Ofentür sicher am Ofen fixiert. In diesem Zustand kann sie nicht abgenommen werden. Wenn sich die Verriegelungshebel zum Abnehmen der Ofentür in Entriegelungsstellung befinden, sind die Scharniere blockiert. In diesem Zustand können die Scharniere nicht zuschnappen.



Entriegelt



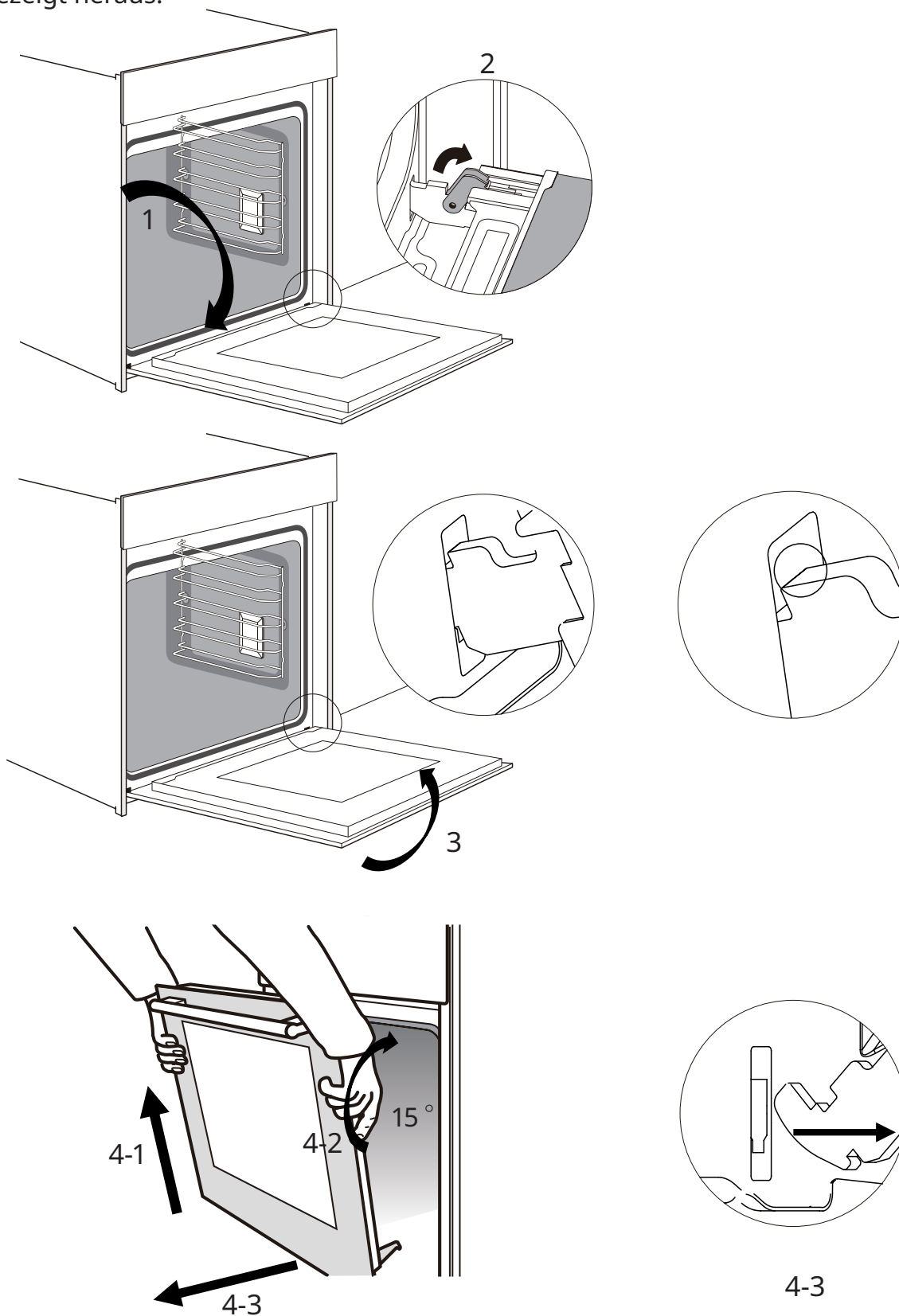
Verriegelt

Warnung – Verletzungsgefahr!

1. Wenn die Scharniere nicht blockiert sind, können sie mit sehr großer Kraft zuschnappen. Deshalb müssen sich die Verriegelungshebel immer vollständig in Verriegelungsstellung - und bei abgenommener Ofentür - vollständig in Entriegelungsstellung befinden.
2. Beim Öffnen und Schließen der Backofentür bewegen sich deren Scharniere und es besteht Quetschgefahr. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Die Ofentür abnehmen

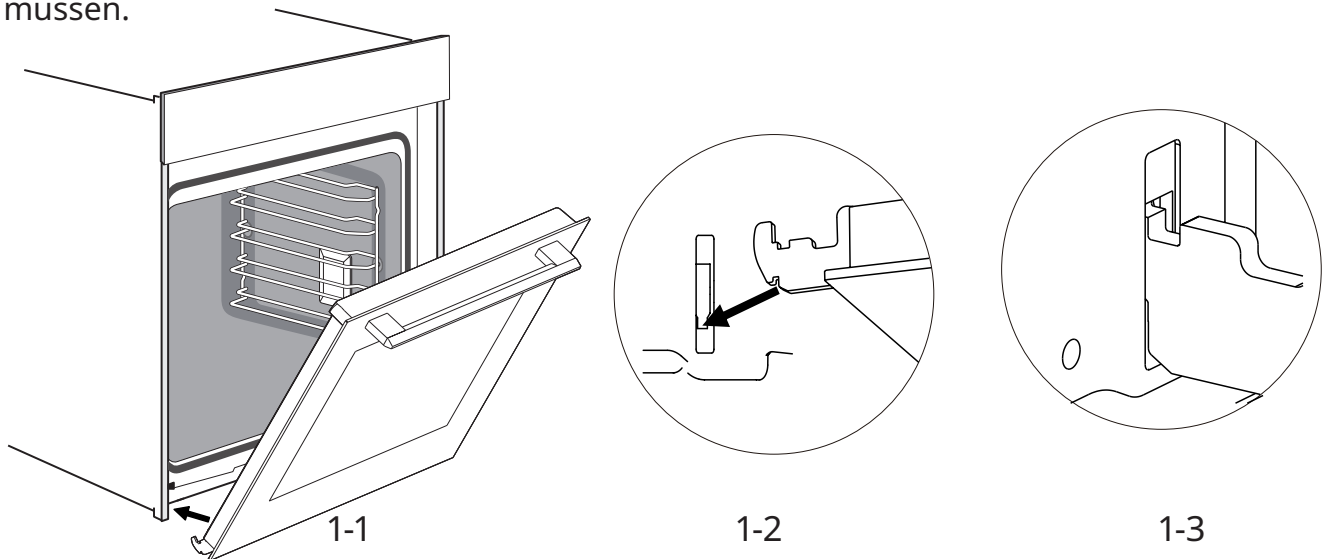
1. Öffnen Sie die Ofentür vollständig.
2. Bringen Sie die beiden Verriegelungshebel (einer links und einer rechts) in die Entriegelungsstellung.
3. Schließen Sie die Ofentür soweit wie möglich.
4. Fassen Sie die Ofentür jetzt links und rechts an und heben Sie sie wie in der Abbildung gezeigt heraus.



Die Ofentür einsetzen

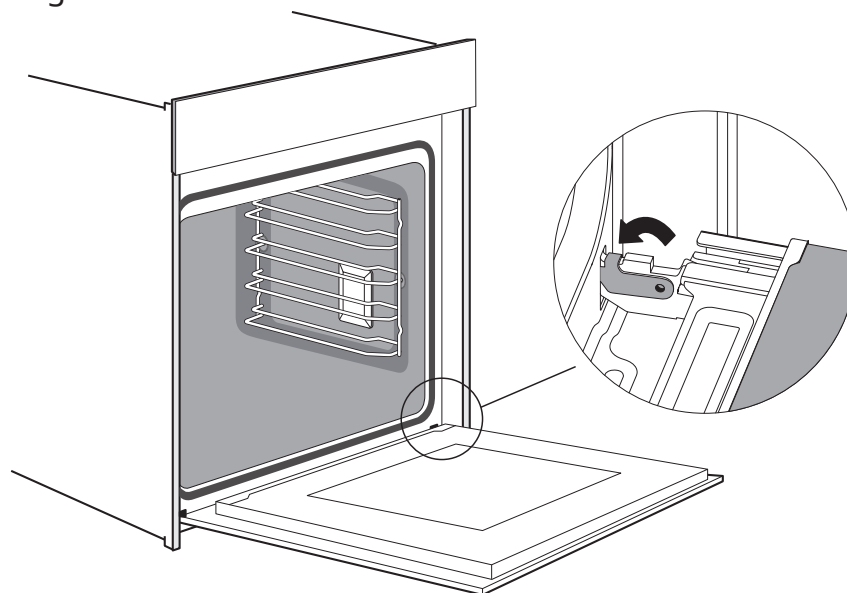
Das Einsetzen der Ofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie beim Abnehmen der Ofentür.

1. Hängen Sie die Scharniere wie in nachstehender Abbildung gezeigt wieder ein, wobei beide Scharniere genau auf die Montageöffnungen der Frontplatte aufgesetzt werden müssen.



Hinweis: Wenn Sie einen Widerstand spüren, überprüfen Sie, ob die Scharniere ordnungsgemäß in die Montageöffnungen eingesetzt sind.

- Öffnen Sie die Ofentür vollständig. Bringen Sie die beiden Verriegelungshebel in die 2. Verriegelungsstellung.



Hinweis: Wenn die Scharniere nicht ordnungsgemäß eingesetzt wurden, lässt sich die Tür nicht vollständig öffnen.

3. Schließen Sie die Tür.

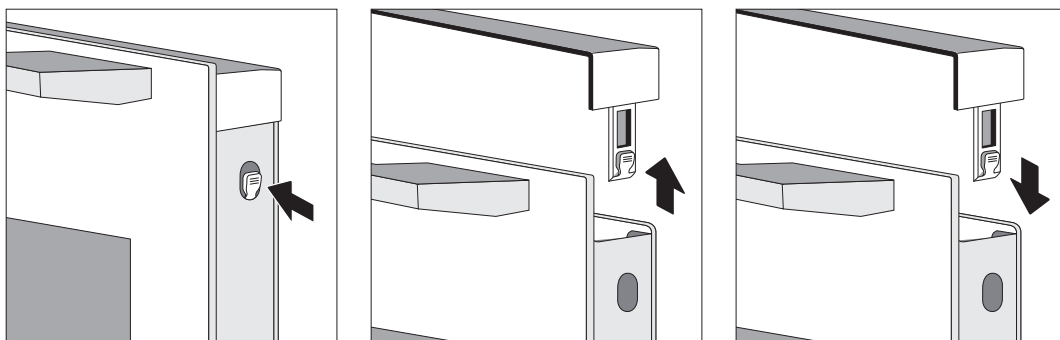
Hinweis: Wir empfehlen Ihnen dringend, noch ein weiteres Mal zu überprüfen, ob die Tür tatsächlich in der richtigen Position eingesetzt ist.

Die Türabdeckung abnehmen

Die Kunststoffeinsätze in der Türabdeckung können sich verfärben. Für eine gründliche Reinigung können Sie die Türabdeckung abnehmen.

Hierzu müssen Sie zuerst wie vorstehend beschrieben die Ofentür abbauen.

1. Drücken Sie links und rechts auf die Türabdeckung.
2. Jetzt können Sie die Türabdeckung entfernen.
3. Nach dem Entfernen der Türabdeckung können alle übrigen Teile der Ofentür leicht abgebaut werden. Anschließend fahren Sie mit der Reinigung fort. Wenn die Reinigung der Ofentür abgeschlossen ist, setzen Sie die Abdeckung wieder ein und drücken Sie auf sie, bis sie hörbar einrastet.
4. Überzeugen Sie sich, dass die Tür richtig angebracht ist und schließen Sie sie.



Achtung!

Wenn die Tür ordnungsgemäß installiert ist, kann die Türabdeckung auch entfernt werden, nachdem die Tür vollständig geöffnet wurde.

1. Dadurch wird jedoch das Ofentürglas locker, wodurch es verrutschen und in Folge dessen zu Verletzungen führen oder beschädigt werden kann.
2. Mit dem Entfernen der Türabdeckung und des Ofentürglases verringert sich das Gesamtgewicht der Ofentür. Dadurch bewegen sich die Scharniere beim Öffnen und Schließen der Ofentür leichter. Vorsicht – Quetschgefahr. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Aufgrund der beiden oben genannten Risiken empfehlen wir Ihnen, die Türabdeckung und das Ofentürglas nur bei abgenommener Ofentür zu entfernen. Beschädigungen durch unsachgemäße Bedienung sind von der Garantie ausgeschlossen.

Was tun, wenn...

 **Warnung!** Siehe Kapitel zur Sicherheit.

Was tun, wenn...

Problembehebung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Ausgelöster Schutzschalter.	Überprüfen Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten.
	Stromausfall.	Überprüfen Sie, ob die Küchenbeleuchtung oder andere Küchengeräte funktionieren.
Drehknöpfe haben sich aus der Halterung im Bedienfeld gelöst.	Die Drehknöpfe wurden versehentlich gelöst.	Die Drehknöpfe sind lose und können entfernt werden. Setzen Sie die Drehknöpfe wieder in ihre Halterung im Bedienfeld ein. Drücken Sie sie anschließend solange hinein, bis sie einrasten und sich wie gewohnt drehen lassen.
Drehknöpfe lassen sich nur schwer drehen.	Unter den Drehknöpfen hat sich Schmutz angesammelt.	Die Drehknöpfe sind lose und können entfernt werden. Ziehen Sie die Drehknöpfe aus ihrer Halterung oder drücken Sie auf deren Außenkante, damit diese angekippt und anschließend leicht abgezogen werden können. Reinigen Sie die Drehknöpfe anschließend mit Seifenlauge und einem weichen Schwamm. Trocknen Sie sie dann mit einem trockenen Tuch. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Materialien. Die Drehknöpfe dürfen Sie niemals einweichen oder im Geschirrspüler reinigen. Damit ihre Aufnahme stabil bleibt, entfernen Sie die Drehknöpfe nicht zu häufig.
Der Lüfter läuft nicht ständig im Modus: „Lüfterheizung“.		Das ist normal. Der Lüfter wird so angesteuert, dass die bestmögliche Hitzeverteilung und Ofenleistung erreicht wird.
Nach dem Garvorgang ist ein Geräusch zu hören und ein Luftstrom in der Nähe des Bedienfeldes zu spüren.		Um einer hohen Feuchtigkeit im Garraum vorzubeugen und den Ofen abzukühlen, läuft der Lüfter nach Beenden des Garvorgangs weiter. Der Lüfter schaltet sich nach einer Weile automatisch aus.
Die Nahrungsmittel sind nach der im Rezept angegebenen Zeit noch nicht gar.		Eine andere als im Rezept angegebene Temperatur wurde verwendet. Vergleichen Sie die Temperatureinstellung mit der Angabe im Rezept. Die Zutatenmengen unterscheiden sich von denen im Rezept. Vergleichen Sie die verwendeten Zutatenmengen mit den Angaben im Rezept.

Ungleichmäßige Bräunung.	Die Temperatureinstellung ist zu hoch oder der Einschub befindet sich nicht in optimaler Höhe. Überprüfen Sie die Einstellungen und die Angaben im Rezept. Die Oberflächenbeschaffenheit, die Farbe und/oder das Material des Backgeschirrs eignen sich nicht ideal für die gewählte Ofenfunktion. Benutzen Sie für Grill, wie beispielsweise bei Ober- und Unterhitze, Ofengeschirr, das mattiert, dunkelfarbig und leicht ist.
Die Garraumbeleuchtung schaltet sich nicht ein.	Der Lampe muss ersetzt werden.

Technische Daten

Technische Daten

Abmessungen (innen)	Breite Höhe Tiefe	503 mm 353 mm 386 mm
Backblechfläche	1159 cm ²	
Oberes Heizelement	900 W	
Unteres Heizelement	1500 W	
Grill	1300 W	
Ring	1800 W	
Gesamtnennleistung	3150 W	
Spannung	220 - 240 V~	
Frequenz	50 - 60 Hz	
Anzahl der Funktionen	14	

Energieeffizienz

Produktinformation und -informationsblatt


Name des Anbieters	IKEA
Modellbezeichnung	MÅGEBO 905-570-61
Energieeffizienzindex	76,9
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit Standardlast im konventionellen Modus	1.02kWh
Energieverbrauch mit Standardlast bei laufendem Lüfter	0.65kWh
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektrizität
Volumen	72 l
Ofentyp	Einbauofen
Gewicht	43,5 kg


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

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

Hinweise zum Umweltschutz

Recyceln Sie mit dem Symbol  gekennzeichnete Materialien. Geben Sie die Verpackung in einen entsprechenden Container, um sie zu recyceln. Helfen Sie mit, die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen, indem Sie unbrauchbar gewordene Elektro- und Elektronikgeräte

dem Recycling zuführen. Entsorgen Sie mit dem Symbol  gekennzeichnete Geräte nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Altgerät zu Ihrem örtlichen Recyclingstandort oder wenden Sie sich an Ihre Kommunalverwaltung.

FÜR DEUTSCHLAND GELTENDE ERRATA

Folgende Informationen zur Entsorgung ersetzen die Regelungen im Abschnitt „Umwelttips“ des User Manual – Benutzerinformationen mit Wirkung ab dem 01.01.2022

- Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts. Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

- Elektronik- Altgeräten in Deutschland



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Hausabfall ist, sondern in einer geeigneten Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden.

- Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsystemete.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

- Rücknahmepflichten der Vertreter

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

IKEA Garantie

Wie lange ist die IKEA-Garantie gültig?

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

Wer übernimmt den Kundendienst?

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

Was deckt diese Garantie ab?

Die Garantie deckt Gerätefehler, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum des Einkaufs bei IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des entsprechenden Geräts. Ausnahmen sind unter der Überschrift „Was deckt diese Garantie nicht ab?“ erläutert. Innerhalb der Garantiezeit werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile, Arbeits- und Reisekosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Auf diese Bedingungen sind die EU-Richtlinien 99/44/EG sowie die jeweilig geltenden örtlichen Vorschriften anzuwenden. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was unternimmt IKEA, um das Problem zu beheben?

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

Was deckt diese Garantie nicht ab?

- Normalen Verschleiß.
- Vorsätzliche oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäße Installation, falschen Stromanschluss, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Rost, Korrosion oder Wasserschäden, einschließlich, aber nicht darauf beschränkt, Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt des Wassers, Beschädigungen durch außergewöhnliche Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleißteile wie Batterien und Lampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch des Gerätes nicht beeinflussen, sowie Kratzer und mögliche Farbabweichungen.

- Zufallsschäden durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten an Filtern, Abflüssen oder Wasch-/Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.
- Fälle, in denen beim Besuch eines Technikers kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder einem autorisierten Kundendienstpartner ausgeführt wurden oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmäßige Installation erforderliche Reparaturen.
- Die Verwendung des Geräts in einer nicht-häuslichen Umgebung, d. h. die gewerbliche Nutzung des Geräts.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt zu seiner Wohnung oder einer anderen Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die gegebenenfalls während des Transports entstehen. Wenn IKEA das Produkt jedoch an die Lieferadresse des Kunden liefert, sind Schäden am Produkt, die während dieser Lieferung auftreten, durch diese Garantie gedeckt.
- Kosten für die Erstinstallation des IKEA-Geräts. Wenn jedoch ein IKEA-Kundendienstpartner oder sein autorisierter Kundendienstpartner das Gerät im Rahmen dieser Garantiebedingungen repariert oder austauscht, baut der Kundendienstpartner oder sein autorisierter Kundendienstpartner das reparierte Gerät wieder ein oder installiert den Ersatz, falls erforderlich.

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

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen

Die IKEA-Garantie gibt Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte, die örtliche Anforderungen abdecken oder übertreffen. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäß der Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät in Übereinstimmung mit und gemäß den folgenden Bedingungen installiert wurde:

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

Spezieller Kundendienst für IKEA-Geräte:

Bitte zögern Sie nicht, sich mit dem IKEA-Kundendienst in Verbindung zu setzen, um:

1. eine Reparaturanfrage gemäß dieser Garantie zu stellen;
2. Klarstellung zum Einbau des IKEA-Geräts in die speziellen IKEA-Küchenmöbel zu ersuchen. Der Kundendienst bietet keine Klarstellungen in Bezug auf:
 - die gesamte IKEA-Kücheninstallation;
 - Anschluss an das Stromnetz (wenn das Gerät ohne Stecker und Kabel geliefert wird), an das Wasser- und Gasnetz, da dies von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden muss.

3. Klarstellung zum Inhalt des Benutzerhandbuchs und zu den Spezifikationen des IKEA-Geräts zu erfragen.

Um zu gewährleisten, dass wir Ihnen die bestmögliche Unterstützung bieten, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Abschnitt Bedienungsanleitung in diesem Handbuch aufmerksam durch, bevor Sie sich an uns wenden.

So erreichen Sie unseren Service



Die vollständige Liste der von IKEA benannten Ansprechpartner und die entsprechenden nationalen Telefonnummern finden Sie auf der letzten Seite dieses Handbuchs.

- i** Um Ihnen einen schnelleren Kundendienst bieten zu können, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieses Handbuchs aufgeführten spezifischen Telefonnummern zu verwenden. Beziehen Sie sich immer auf die Nummern, die in der Broschüre des spezifischen Geräts aufgeführt sind, für das Sie Hilfe benötigen. Bevor Sie uns anrufen, vergewissern Sie sich, dass Sie die IKEA-Artikelnummer (8-stelliger Code) und die Seriennummer (8-stelliger Code, der auf dem Typenschild zu finden ist) des Geräts, für das Sie unsere Hilfe benötigen, zur Hand haben.
- i** **BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF!** Dieser dient als Kaufnachweis und ist für Garantiefälle erforderlich. Beachten Sie, dass ebenfalls die Quittung den IKEA-Artikelnamen und die IKEA-Artikelnummer (8-stelliger Code) für jedes der von Ihnen gekauften Geräte angibt.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?

Für alle weiteren Fragen, die nicht den Kundendienst für Ihre Geräte betreffen, wenden Sie sich bitte an unser nächstgelegenes IKEA-Callcenter. Wir empfehlen Ihnen, sich vor einer Kontaktaufnahme mit uns die dem Gerät beiliegenden Dokumentationen gut durchzulesen.

Table des matières

Informations de sécurité	72	Conseils et astuces	93
Instructions importantes concernant l'installation	76	Entretien et nettoyage	95
Description de l'appareil	77	Porte de l'appareil	96
Utilisation des accessoires	77	Que faire si... ?	100
Bandeau de commande	78	Données techniques	101
Première utilisation	80	Efficacité énergétique	102
Utilisation quotidienne	82	Protection de l'environnement	103
		Garantie IKEA	103

Peut être modifié sans préavis.

Informations de sécurité

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Pour éviter tout risque de danger, faites remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent de son service ou une personne qualifiée.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est arrêté avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de décharge électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart.
- Vous ne devez pas utiliser de nettoyeur à vapeur.
La surface du tiroir de rangement peut devenir chaude.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou d'objet acéré sur la vitre de la porte, car ils peuvent gratter la surface et par conséquent endommager la vitre.
- L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four. (pour les fours dotés d'un dispositif permettant d'utiliser une sonde de mesure de la température)
- Afin d'éviter tout risque de surchauffe, cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- **AVERTISSEMENT** : Évitez de chauffer les liquides et autres aliments dans des récipients fermés, car cela présente des risques d'explosion.
- Veuillez utiliser le produit dans un environnement bien ventilé.
- Un dispositif de déconnexion de tous les pôles doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou d'objet acéré sur la vitre de la porte, car ils peuvent gratter la surface et par conséquent endommager la vitre.
- Cet appareil ne doit pas être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne touchez pas le four avec des mains ou des pieds mouillés ou humides.
- Pour le four : Évitez d'ouvrir la porte du four fréquemment pendant la cuisson.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, car vous pourriez déséquilibrer votre appareil ou casser la porte.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de le débrancher.
- Lors du déballage du four, assurez-vous qu'il est intact. S'il est endommagé, ne l'utilisez pas, contactez d'abord le service après-vente.
- Veuillez mettre les sacs en plastique, le polystyrène, les clous et autres matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ces matériaux sont dangereux pour eux.
- Lorsque le four est mis sous tension pour la première fois, il peut dégager une odeur âcre ou de la fumée. Cela est dû au fait que l'huile antirouille du tube de chauffage électrique du four est chauffée et s'évapore pour la première fois. Il s'agit d'un phénomène normal. Si cela se produit, il suffit d'attendre que l'odeur se dissipe avant d'enfourner les aliments. Il est recommandé de l'utiliser pour la première fois dans un endroit ouvert ou dans la cuisine avec la hotte allumée pendant 0,5 à 1 heure.

- Si le four est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, coupez l'alimentation électrique et ne le touchez pas, et contactez à temps les professionnels concernés pour le réparer ou le recycler.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel du fabricant, de son service de maintenance ou d'un service similaire afin d'écartier tout danger.
- Des aimants permanents sont utilisés dans le panneau de commande ou dans les éléments de commande. Ils peuvent affecter les implants électroniques, notamment les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les porteurs d'implants électroniques doivent rester à une distance d'au moins 10 cm du panneau de commande.
- N'apportez aucune modification à l'appareil.

Risque d'électrocution !

- Ne branchez pas l'alimentation avant d'avoir terminé l'installation. Si l'appareil est endommagé, débranchez immédiatement l'alimentation.
- Pour éviter tout risque, les pièces doivent être réparées ou remplacées par des professionnels du fabricant, de son service de réparation ou similaire.
- Il est interdit d'utiliser des appareils endommagés ou défectueux.
- N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ou de nettoyeurs à vapeur pour éviter toute électrocution.

Risque d'incendie !

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

Risque de blessures !

- N'utilisez pas d'objets rugueux ou tranchants pour nettoyer la vitre de la porte. Si la surface de la vitre de la porte du four est rayée, elle risque d'éclater et de provoquer des blessures.
- Les charnières de la porte du four bougent lors de l'ouverture et de la fermeture, éloignez donc vos mains de cet endroit.

Risque de brûlures !

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

Installation

- Comme cet appareil est en constante évolution, l'appareil réel doit prévaloir si l'image est différente de l'appareil réel.
- Les parois de l'armoire ont une épaisseur de 18 mm.
- Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture dans l'armoire doit être augmentée du minimum de 570 mm à 600 mm.
- Les dimensions indiquées sur les figures sont en mm.

Instructions importantes concernant l'installation

! Contenu qui signifie [obligatoire]

- Le fonctionnement sûr de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé selon les règles de l'art et conformément à ces instructions d'installation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- L'ensemble du processus d'installation nécessite deux installateurs professionnels. Portez des gants de protection secs pendant l'installation afin d'éviter les rayures ou une électrocution. Les meubles d'encastrement doivent résister à une chaleur jusqu'à 90 °C, et les façades des meubles adjacents doivent résister jusqu'à 70 °C.
- Veuillez utiliser une prise de 16 A.

⊘ Contenu qui signifie [interdit]

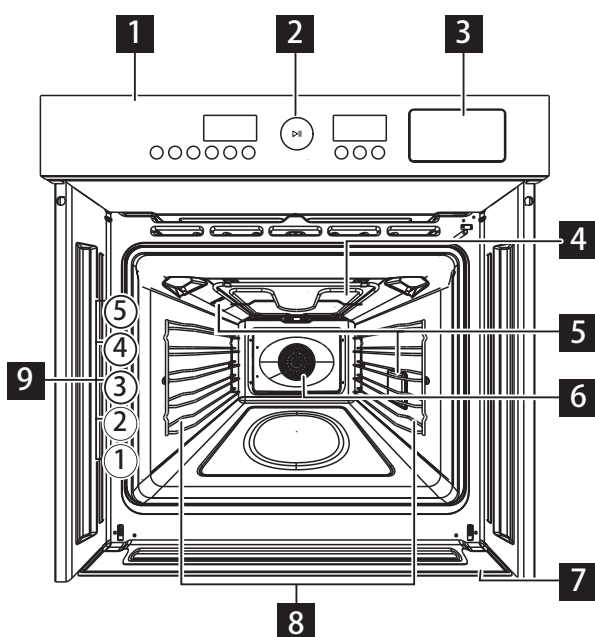
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'un meuble de cuisine, car cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport.
- Ne bloquez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

⚠ Contenu qui signifie [note]

- Soyez très prudent lorsque vous déplacez ou installez l'appareil pour éviter de l'endommager ou d'endommager les armoires.
- Avant de mettre en marche l'appareil, retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires de la chambre de cuisson.
- La prise de courant doit être accessible aux utilisateurs (par exemple à côté de l'armoire) pour faciliter le débranchement.
- Veuillez vous reporter au « Schéma de l'armoire » pour connaître les exigences relatives à la profondeur nette de l'armoire. L'espace entre le panneau inférieur de l'armoire et le panneau arrière (ou le mur) ne doit pas être inférieur à 50 mm.

Description de l'appareil

Présentation générale



- 1** Bandeau de commande
- 2** Bouton de réglage
- 3** Bac d'égouttage
- 4** Gril
- 5** Lampe
- 6** Ventilateur
- 7** Récupérateur d'eau
- 8** Support de plateau amovible
- 9** Positionnement des plateaux

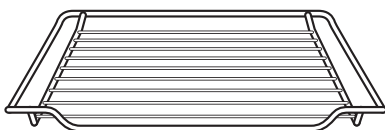
Accessoires

- **1 grille métallique**
Pour les ustensiles de cuisine, les moules à gâteaux et les plats allant au four.
Pour rôtis et grillades
- **1 plateau profond**
Pour les pâtisseries et les petits produits de boulangerie.
- **1 plateau à pâtisserie**
Pour les pâtisseries et les petits produits de boulangerie.
- **2 rails télescopiques**
Pour la grille métallique et les plateaux
- **1 sécurité enfants**
Permet d'empêcher les enfants d'ouvrir la porte et de se brûler

Utilisation des accessoires

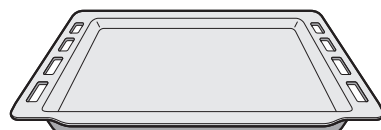
Votre appareil est accompagné d'une gamme d'accessoires. Vous pouvez trouver ci-dessous un aperçu des accessoires inclus et des informations sur la façon de les utiliser correctement.

Accessoire inclus



Grille métallique

Permet la grillade des aliments ou le placement de récipients de cuisson résistants à la chaleur



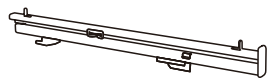
Plateau à pâtisserie

Permet la cuisson de grandes portions de nourriture ou la récupération des restes de nourriture

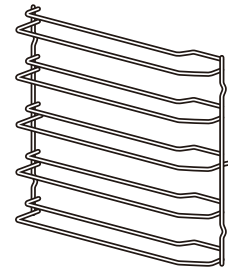


Plateau profond

Permet la cuisson de grandes portions de nourriture ou la récupération des restes de nourriture



Rails télescopiques

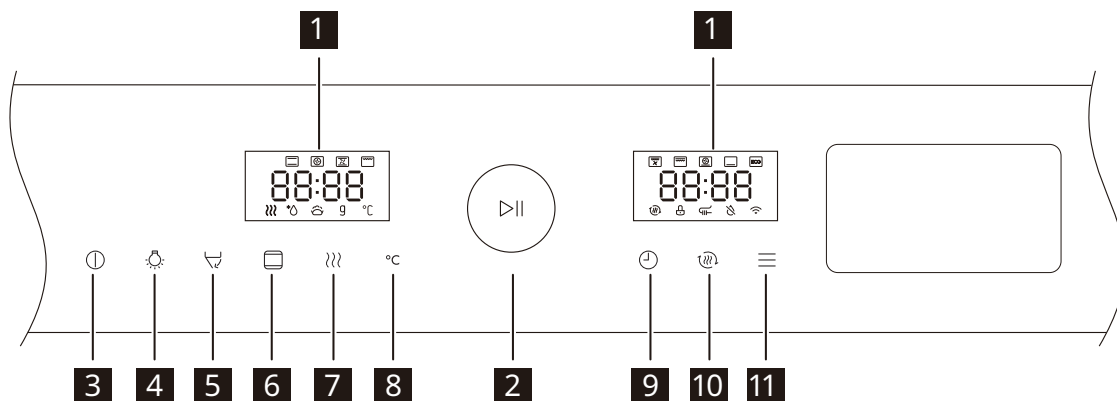


2 grilles latérales










Bandeau de commande

Le contenu des affichages est uniquement destiné à faciliter la compréhension, et le contenu spécifique est soumis au fonctionnement réel.
Lorsque la cuisson est terminée, retirez les aliments et les accessoires en portant des gants résistant à la chaleur.

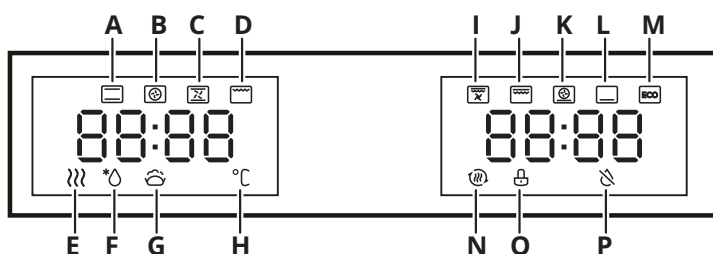
Vue d'ensemble du panneau de commande



Utilisez les commandes tactiles pour faire fonctionner le four.

	Commandes tactiles	Fonction	Description
1	-	Écran	Permet d'afficher les réglages actuels du four.
2		Molette	Tournez la molette pour régler le temps de cuisson/la température/le volume de vapeur. Appuyez sur la molette pour démarrer/interrompre la cuisson.
3		Annulation	Permet d'annuler le réglage actuel et revenir à l'état de veille.
4		Lampe	Avec une brève pression, le voyant du four s'allume ou s'éteint.
5		Caisson à eau	Permet de sortir le réservoir d'eau.
6		Sélection du mode	Sélection du mode de cuisson.
7		Vapeur	Appuyez sur cette touche pour accéder aux paramètres de l'assistance vapeur.
8	°C	Température	Appuyez sur cette touche pour régler la température de cuisson.
9		Temps	Appuyez sur cette touche pour régler le temps de cuisson en tournant la molette.
10		Préchauffage rapide	Permet de préchauffer la chambre de cuisson pour garantir le goût et la qualité nutritive des aliments.
11		Menu automatique	Sélection du menu de cuisson automatique (A01-A18).

Écran




- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| A. Conventionnel | I. Gril double + Ventilation |
| B. Convection | J. Gril double |
| C. Convection + Ventilation | K. Pizza |
| D. Gril | L. Chaleur de fond |
| E. Vapeur | M. ÉCO |
| F. Décongélation | N. Préchauffage rapide |
| G. Vérification de la pâte | O. Sécurité enfants |
| H. Température | P. Manque d'eau |

Première utilisation




Avant de l'utiliser pour la première fois, veuillez nettoyer en partie le four et les accessoires.

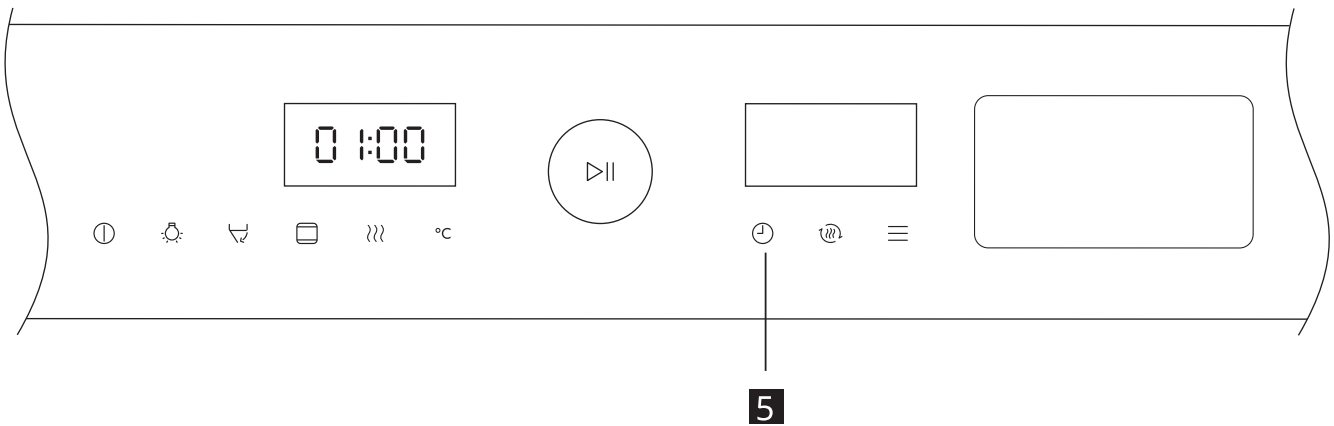
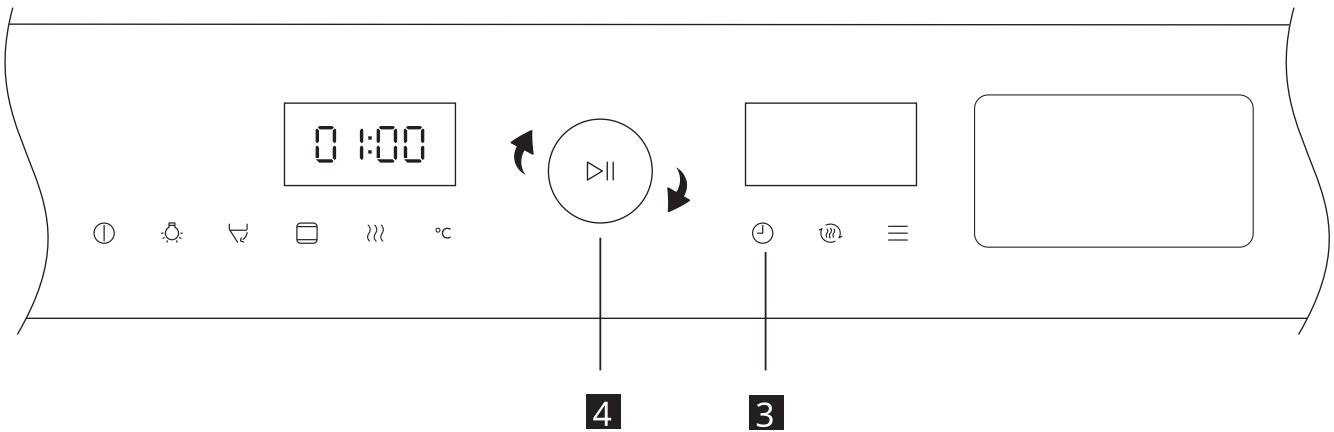
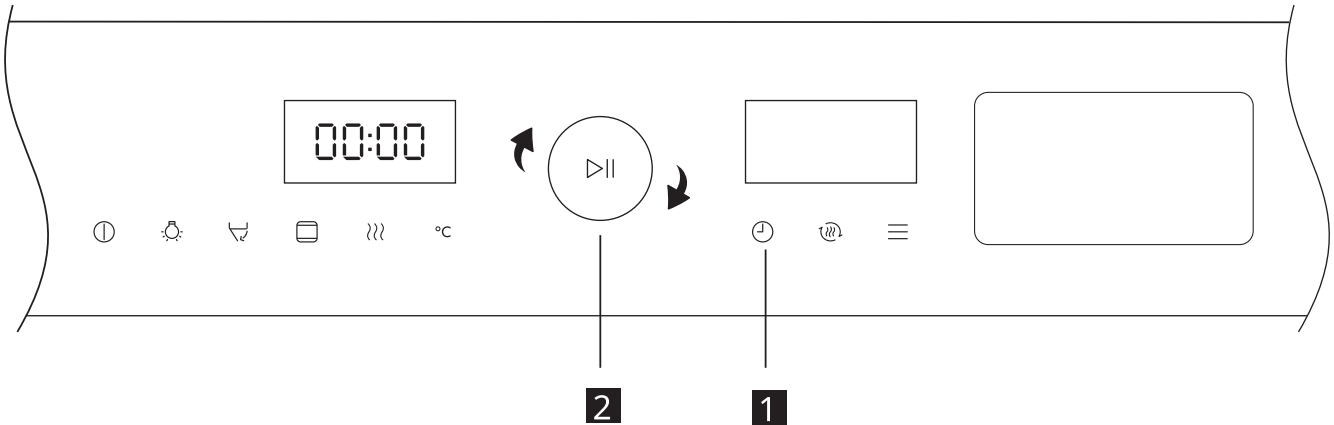
- Retirez les pièces de protection de l'emballage du four.
- Retirez tous les accessoires (par exemple : plateaux de cuisson, grilles, mousse, etc.) de la chambre de cuisson.
- Nettoyez soigneusement l'accessoire avec de l'eau savonneuse et un chiffon ou une brosse douce.
- Essuyez la chambre de cuisson et les surfaces du four avec un chiffon doux et humide.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, assurez-vous que la chambre de cuisson est exempte de tout reste de matériaux d'emballage et d'accessoires. Lors de la première utilisation, veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée (ouvrez la hotte et les fenêtres).
- Pendant ce temps, gardez les enfants et les animaux domestiques hors de la cuisine et gardez les portes des pièces adjacentes fermées.
- Afin d'éliminer l'odeur des produits neufs, exécutez le mode suivant :

Mode	Température	Temps
 Convectionnel + Ventilation	250 °C	0,5 à 1 heure

Réglages de l'horloge

Réglez l'horloge avant d'utiliser votre four.

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche «  ».
2. Tournez la **molette** pour régler la position des heures.
3. Appuyez sur la touche «  ».
4. Tournez la **molette** pour régler la position des minutes.
5. Appuyez à nouveau sur la touche «  » pour terminer le réglage de l'horloge.



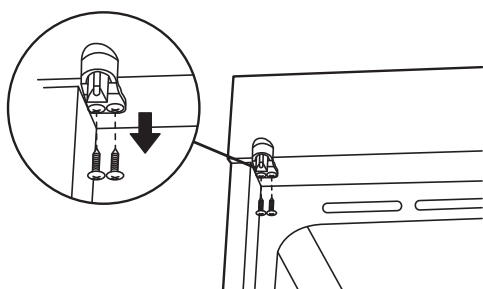
Remarque

Si vous devez modifier à nouveau le réglage de l'horloge, procédez comme à l'étape 1.

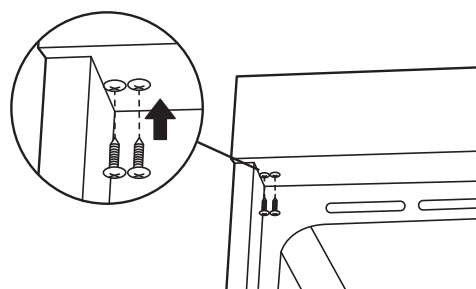
Démontage de la sécurité enfants de la porte

Votre appareil est équipé d'une sécurité enfants pour la porte. Si la sécurité enfants de la porte n'est pas nécessaire, veuillez suivre les étapes ci-dessous pour la démonter.

1. Desserrez deux vis sur la sécurité enfants de la porte dans le coin inférieur gauche du panneau de commande.



3. Revissez-les dans les orifices du panneau de commande après avoir retiré la sécurité enfants de la porte.



2. Retirez la sécurité enfants de la porte du panneau de commande, et conservez-la dans un lieu sûr.

⚠ Avertissement ! Faites attention à ne pas rayer le panneau de commande.

Utilisation quotidienne

⚠ Avertissement ! Consultez les chapitres sur la sécurité.














Navigation dans les menus

1. En mode veille, appuyez sur la touche « □ » à plusieurs reprises pour sélectionner le mode de cuisson.
2. Tournez la **molette** pour régler la température de cuisson.
3. Appuyez sur la touche « ⌚ ».
4. Tournez la **molette** pour sélectionner le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche « ▶|| » de la molette pour commencer la cuisson.

Le réglage du temps de cuisson est facultatif.

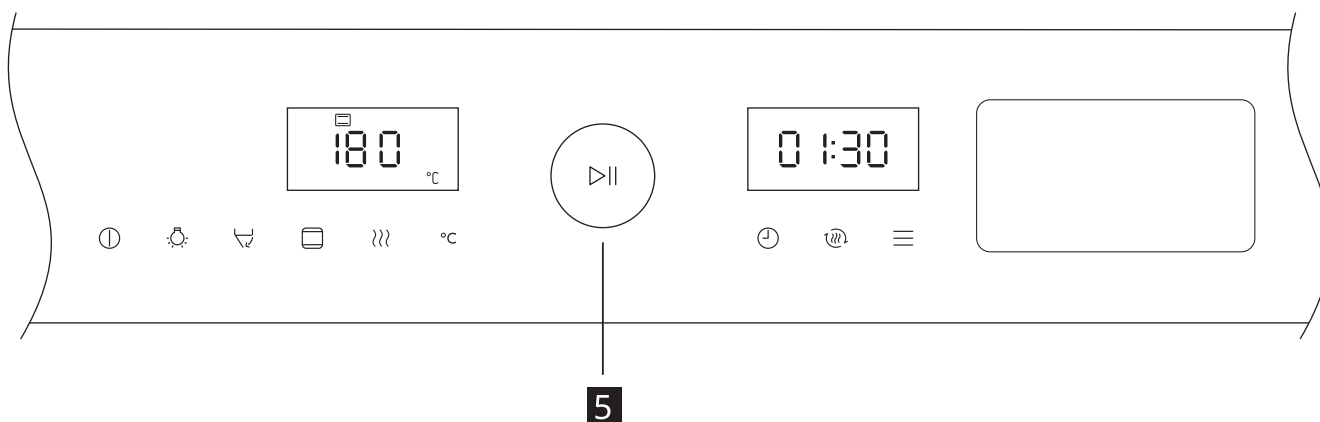
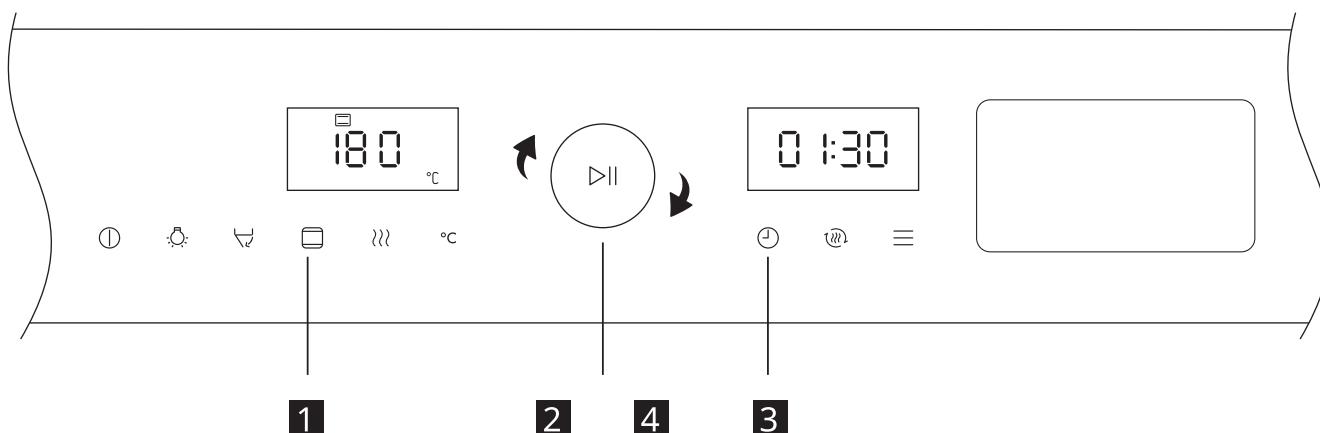
Vue d'ensemble des menus

Menu principal

Mode	Description du mode
 Conventionnel	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent en même temps, ce qui est idéal pour la cuisson de grands gâteaux. La plage de réglage de la température va de 30 à 250 °C.
 Convection	En mode convection, le ventilateur s'allume automatiquement, fournissant une chaleur uniforme pour la cuisson en une ou plusieurs couches. Il est particulièrement adapté à la cuisson des aliments qui doivent avoir une couleur uniforme. La plage de réglage de la température va de 50 à 250 °C.
 Conventionnel + Ventilation	La combinaison des ventilateurs et des éléments chauffants favorise une pénétration plus uniforme de la chaleur, ce qui permet d'économiser de 30 à 40 % d'énergie. La plage de réglage de la température va de 50 à 250 °C.
 Grill	Permet de cuire de petites quantités d'aliments. Placez les aliments dans la partie médiane de la chambre de cuisson. La plage de réglage de la température est de 150 à 250 °C.
 Gril double + Ventilation	Nourriture plate pour barbecue. La chaleur uniformément répartie et les deux éléments chauffants supérieurs fonctionnent simultanément. La plage de réglage de la température va de 50 à 250 °C.
 Gril double	Permet de petites quantités d'aliments plats. Les deux éléments chauffants supérieurs fonctionnent simultanément. La plage de réglage de la température est de 150 à 250 °C.
 Pizza	Pizza au four. La plage de réglage de la température va de 50 à 250 °C.
 Chaleur de fond	Permet de donner une couleur à la partie inférieure des aliments plats. La plage de réglage de la température va de 30 à 200 °C.
 ÉCO	Pour une cuisson économe en énergie. La température peut être réglée dans la plage de 140 à 240 °C.
 Décongélation	Permet de décongeler les aliments congelés.
 Vérification de la pâte	Pâte fermentée ou yaourt. La plage de réglage de la température va de 30 à 45 °C.
 Fonction de séchage	Il est utilisé pour sécher la chambre du four et empêcher le développement des bactéries.
 Détartrage	Ajoutez de l'acide citrique au caisson à eau pour enlever le tartre du tuyau.

Fonctionnement normal

1. En mode veille, appuyez sur la touche « □ » à plusieurs reprises pour sélectionner le mode de cuisson.
2. Tournez la **molette** pour régler la température de cuisson.
3. Appuyez sur la touche « ⌚ ».
4. Tournez la **molette** pour sélectionner le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche « ▶|| » de la molette pour commencer la cuisson.



Le réglage du temps de cuisson est facultatif.

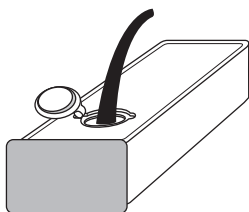
Utilisation du caisson à eau

Lorsque vous remettez le caisson à eau dans le siège du réservoir, assurez-vous que celui-ci est poussé à fond.

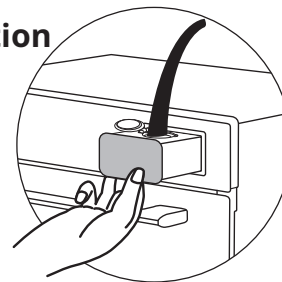
Après la cuisson, jetez toute l'eau qui reste dans le caisson à eau et essuyez-le pour empêcher le développement des bactéries.



Lorsque vous utilisez la fonction d'assistance vapeur et le menu de cuisson automatique, ajoutez de l'eau purifiée au réservoir d'eau à l'avance.

1^{re} option





2^e option



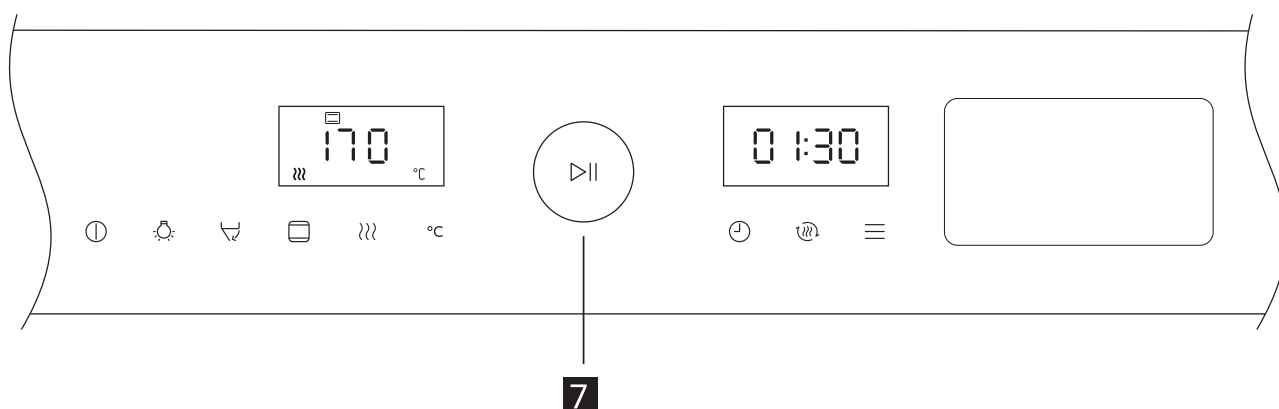
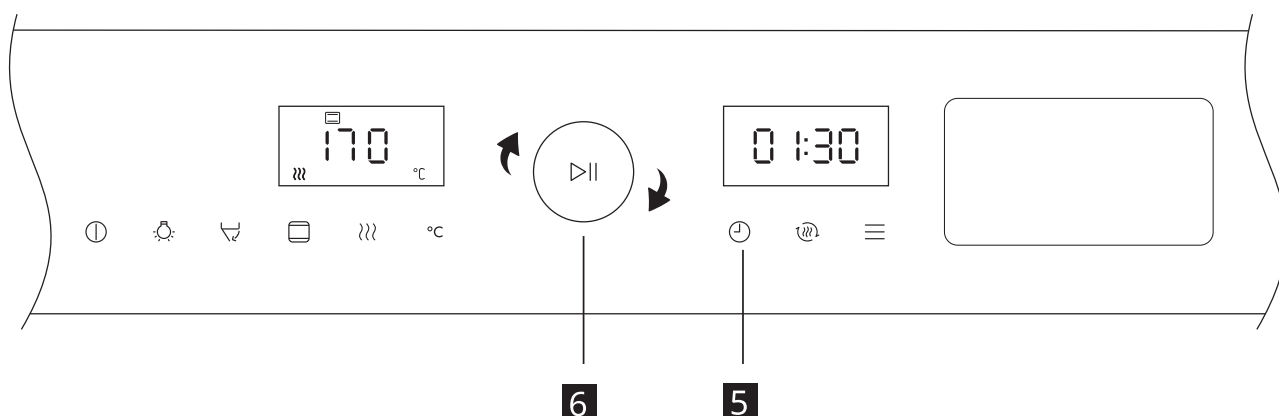
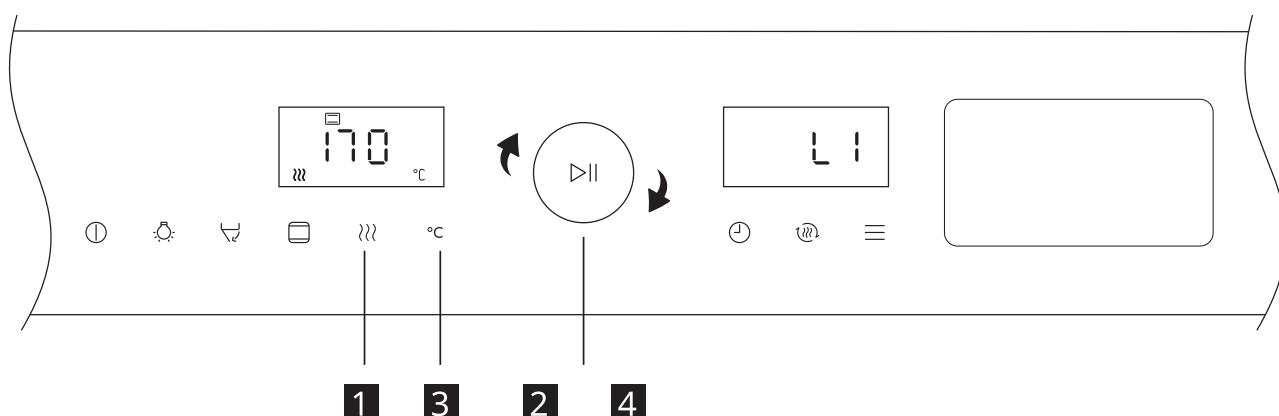
1. Appuyez sur la touche «  » pour sortir entièrement le caisson à eau, ouvrez l'anneau en caoutchouc et ajoutez de l'eau.
2. Appuyez sur la touche «  » pour faire sortir partiellement le caisson à eau, ouvrez l'anneau en caoutchouc et ajoutez de l'eau.

Fonction de détartrage







1. Appuyez sur la touche «  » pour sortir le caisson à eau, ajoutez-y de l'eau et un demi-paquet d'acide citrique et remettez-le sur le siège du réservoir.
2. En mode de veille, appuyez sur la touche «  » pour choisir la fonction de détartrage et appuyez sur la molette pour la démarrer.
3. Après un décompte de « 08:00 min » du temps, sortez le réservoir, ajoutez de l'eau et remettez-le dans son siège. Appuyez sur la molette pour redémarrer la fonction.

Assistance vapeur

1. Appuyez sur la touche « } } » pour sélectionner le mode de cuisson assistée par vapeur.
2. Tournez la **molette** pour régler la température de cuisson.
3. Appuyez sur la touche « C » pour régler le volume de vapeur.
4. Tournez la **molette** pour régler le volume de vapeur (le volume de vapeur L1-L3 augmente).
5. Appuyez sur la touche « ⌚ » pour passer à l'état de réglage du temps de cuisson.
6. Tournez la molette pour sélectionner le temps de cuisson.
7. Appuyez sur la touche « ▶ || » de la molette pour commencer la cuisson.






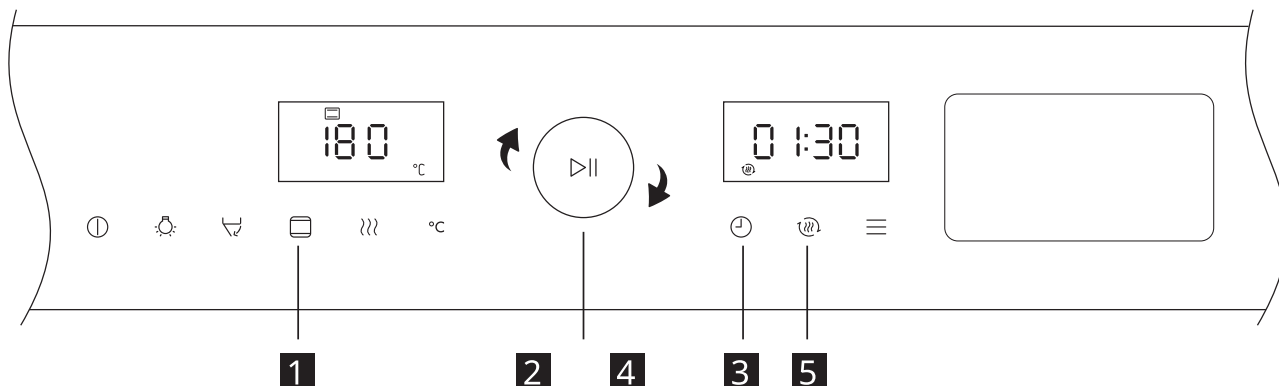
Mode de cuisson avec fonction d'assistance vapeur

Mode	Description du mode
 Conventionnel	<p>Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent en même temps, ce qui est idéal pour la cuisson de grands gâteaux. L'assistance vapeur peut rendre les aliments plus tendres à l'intérieur et plus croustillants à l'extérieur.</p> <p>La plage de réglage de la température va de 30 à 250 °C. Le niveau de vapeur est L1-L3.</p>
 Convection	<p>En mode convection, le ventilateur s'allume automatiquement, fournissant une chaleur uniforme pour la cuisson en une ou plusieurs couches. Spécialement adaptée à la cuisson d'aliments dont la couleur doit être uniforme. L'assistance vapeur peut rendre les aliments plus tendres à l'intérieur et plus croustillants à l'extérieur.</p> <p>La plage de réglage de la température va de 50 à 250 °C. Le niveau de vapeur est L1-L3.</p>
 Conventionnel + Ventilation	<p>La combinaison des ventilateurs et des éléments chauffants favorise une pénétration plus uniforme de la chaleur, ce qui permet d'économiser de 30 à 40 % d'énergie. L'assistance vapeur peut rendre les aliments plus tendres à l'intérieur et plus croustillants à l'extérieur.</p> <p>La plage de réglage de la température va de 50 à 250 °C. Le niveau de vapeur est L1-L3.</p>
 Grill	<p>Permet de cuire de petites quantités d'aliments. Placez les aliments dans la partie médiane de la chambre de cuisson. L'assistance vapeur peut rendre les aliments plus tendres à l'intérieur et plus croustillants à l'extérieur.</p> <p>La plage de réglage de la température va de 150 à 250 °C. Le niveau de vapeur est L1-L3.</p>
 Chaleur de fond	<p>Permet de donner une couleur à la partie inférieure des aliments plats. L'assistance vapeur peut rendre les aliments plus tendres à l'intérieur et plus croustillants à l'extérieur.</p> <p>La plage de réglage de la température va de 30 à 200 °C. Le niveau de vapeur est L1-L3.</p>
 Nettoyage à la vapeur	<p>Permet de nettoyer la chambre de cuisson facilement. Le nettoyage dure 5 minutes.</p>

Préchauffage rapide

Les modes de cuisson suivants (      ) peuvent régler le programme de préchauffage.

1. En mode veille, appuyez sur la touche «  » pour sélectionner le mode de cuisson.
2. Tournez la **molette** pour régler la température de cuisson.
3. Appuyez sur la touche «  ».
4. Tournez la **molette** pour sélectionner le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche «  » pour commencer le préchauffage.

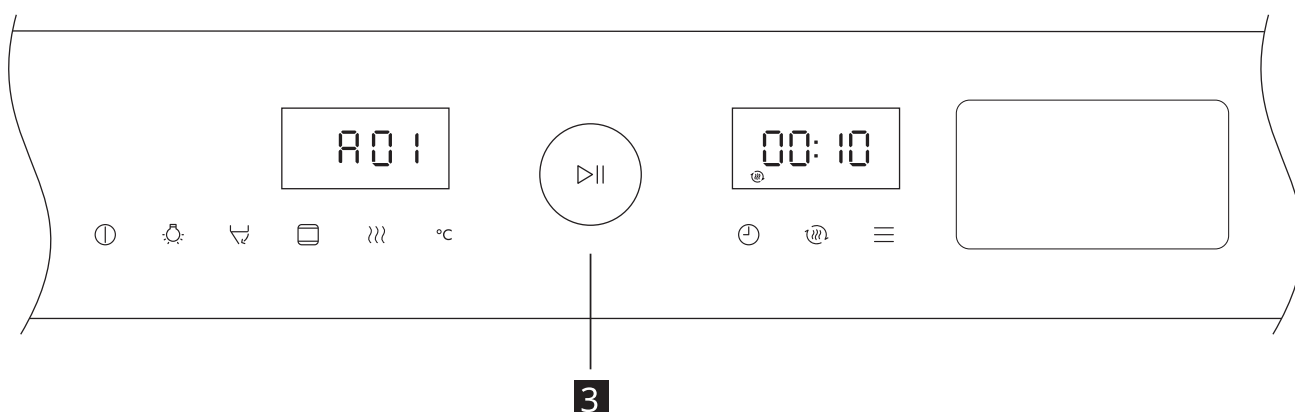
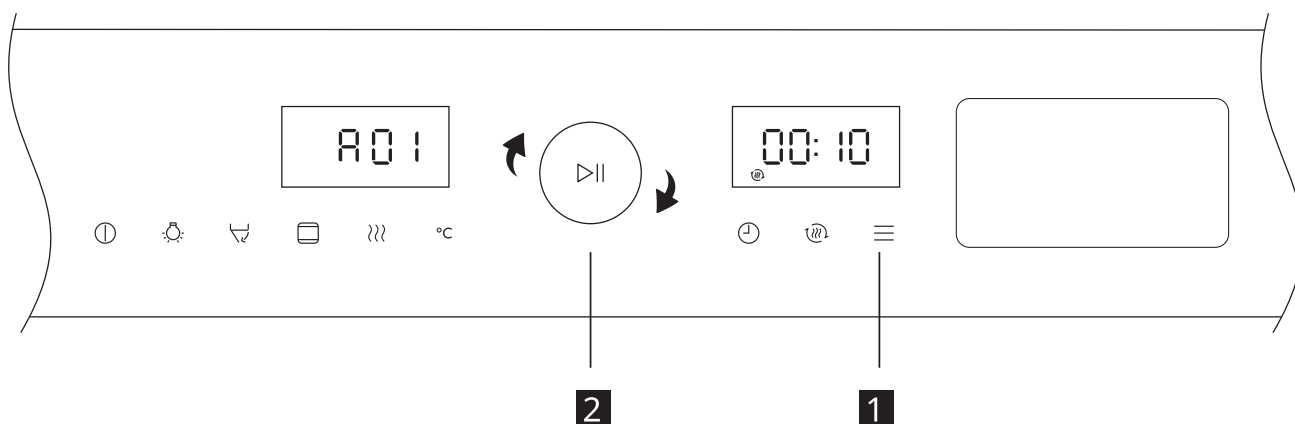


Remarque



















- L'avertisseur émet un bip pour indiquer que le préchauffage est terminé. À ce moment-là, ouvrez la porte du four, mettez les ingrédients, puis refermez la porte du four pour commencer la cuisson.
- Pendant le préchauffage, ne mettez pas d'ingrédients dans la chambre de cuisson du four.

Menu automatique

1. Appuyez sur la touche « ≡ » pour accéder à l'interface de sélection de menu.
2. Tournez la **molette** pour sélectionner un menu (A01-A18).
3. Appuyez sur la touche « ▷|| » de la molette pour commencer la cuisson.



Fiche du menu de cuisson automatique

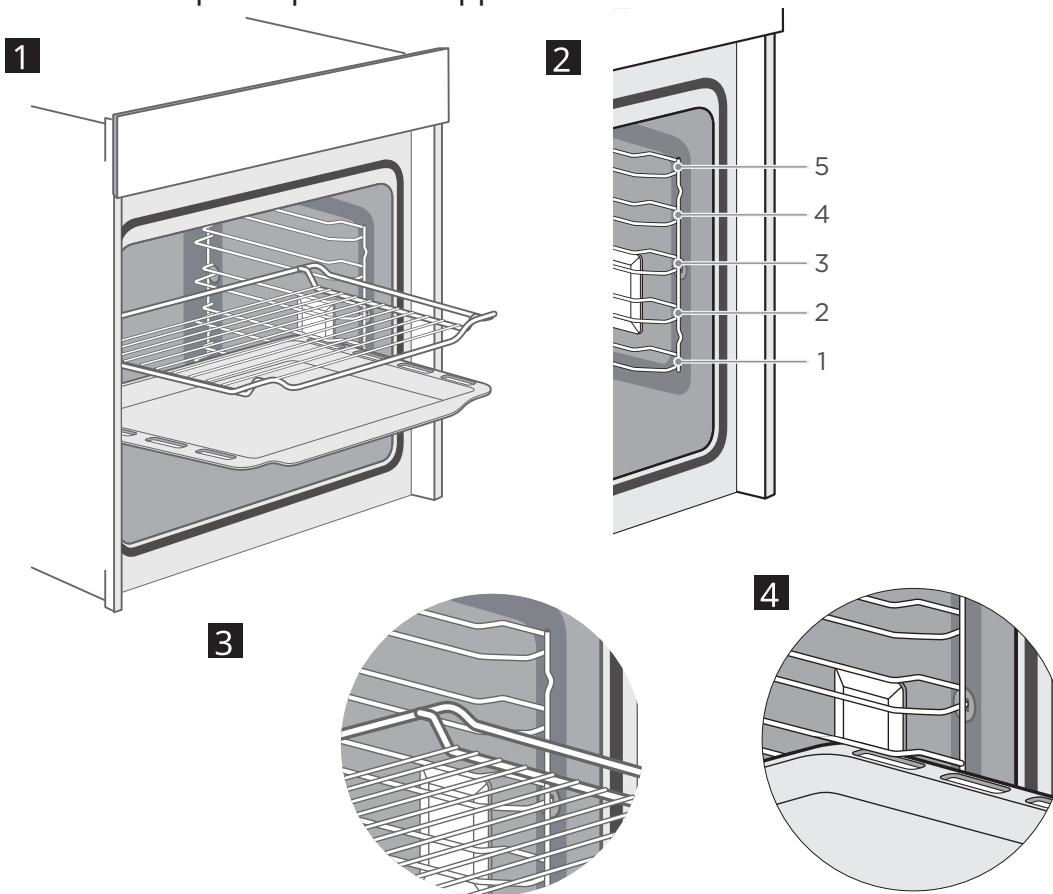
Écran	Menu	Mode ou température	Temps	Préchauffage
A01	Côtes de bœuf rôties	 250 °C	4 min	OUI
A02	Steak de bœuf au poivre noir	 250 °C	8 min	OUI
A03	Gâteau mousseline	 150 °C	50 min	OUI
A04	Petits gâteaux Red Velvet	 160 °C	35 min	OUI
A05	Côtelette de porc rôtie à la française	 200 °C	50 min	OUI
A06	Tarte aux fruits italienne (20,3 cm)	 190 °C	22 min	OUI
A07	Chou à la crème	 190 °C	24 min	OUI
A08	Morue rôtie	 250 °C	8 min	OUI
A09	Ailes de poulet rôties	 L1 230 °C	25 min.	OUI
A10	Côtes de porc rôties	 L1 200 °C	25 min.	NON
A11	Balaou rôti	 L1 220 °C	14 min	OUI
A12	Poulet entier rôti	 L1 200 °C	45 min	OUI
A13	Rôti de porc	 L1 180 °C	50 min	OUI
A14	Côtelette d'agneau à la française	 L1 220 °C	25 min.	OUI
A15	Jarret de porc à la française	 L1 230 °C	80 min	NON
A16	Gâteau au fromage	 L1 160 °C	55 min	OUI
A17	Pain au chocolat et aux canneberges	 L1 180 °C	25 min.	OUI
A18	Pain aux noix	 L1 190 °C	30 min	OUI

Insertion des accessoires

La chambre de cuisson dispose de cinq positions de plateau. Les positions des plateaux sont comptées du bas vers le haut. Les accessoires peuvent être retirés à mi-chemin environ sans basculer.

Notes

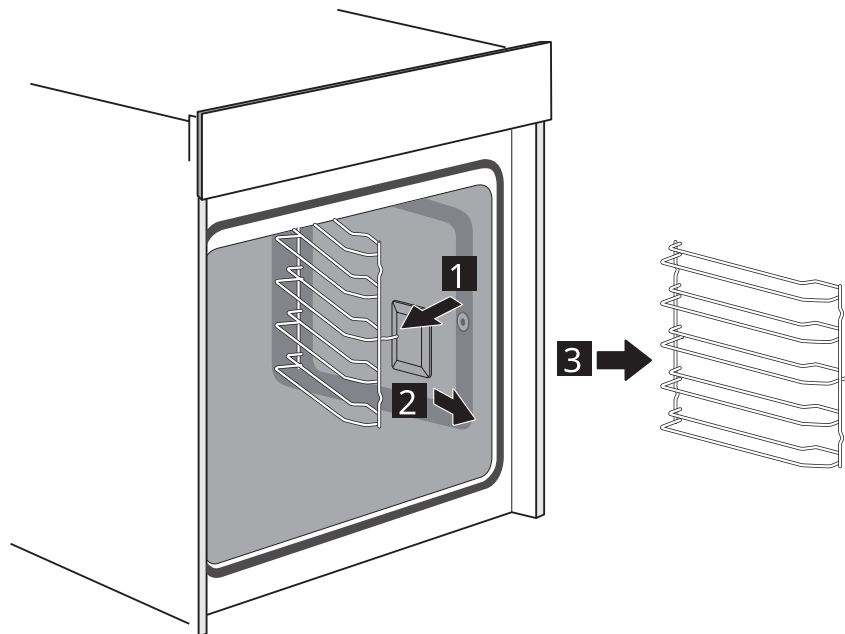
1. Veillez à toujours insérer les accessoires dans la chambre de cuisson dans le bon sens.
2. Insérez toujours les accessoires complètement dans la chambre de cuisson afin qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.



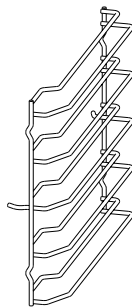
Rails

Lorsque vous voulez bien nettoyer les rails et la chambre de cuisson, vous pouvez retirer les plateaux pour le faire. De cette façon, votre appareil conservera son apparence et restera pleinement fonctionnel pendant longtemps.

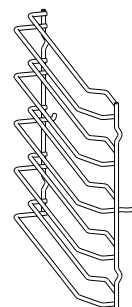
1. Tirez la partie avant des rails latéraux horizontalement dans la direction opposée jusqu'à ce que l'élément **1** sorte ; vous pourrez retirer les plateaux par la suite comme illustré sur la photo.
2. Remettez le rail latéral dans la chambre de cuisson, insérez d'abord correctement sa partie arrière dans l'orifice de la chambre de cuisson, puis insérez la partie avant de l'élément **1** dans l'orifice.



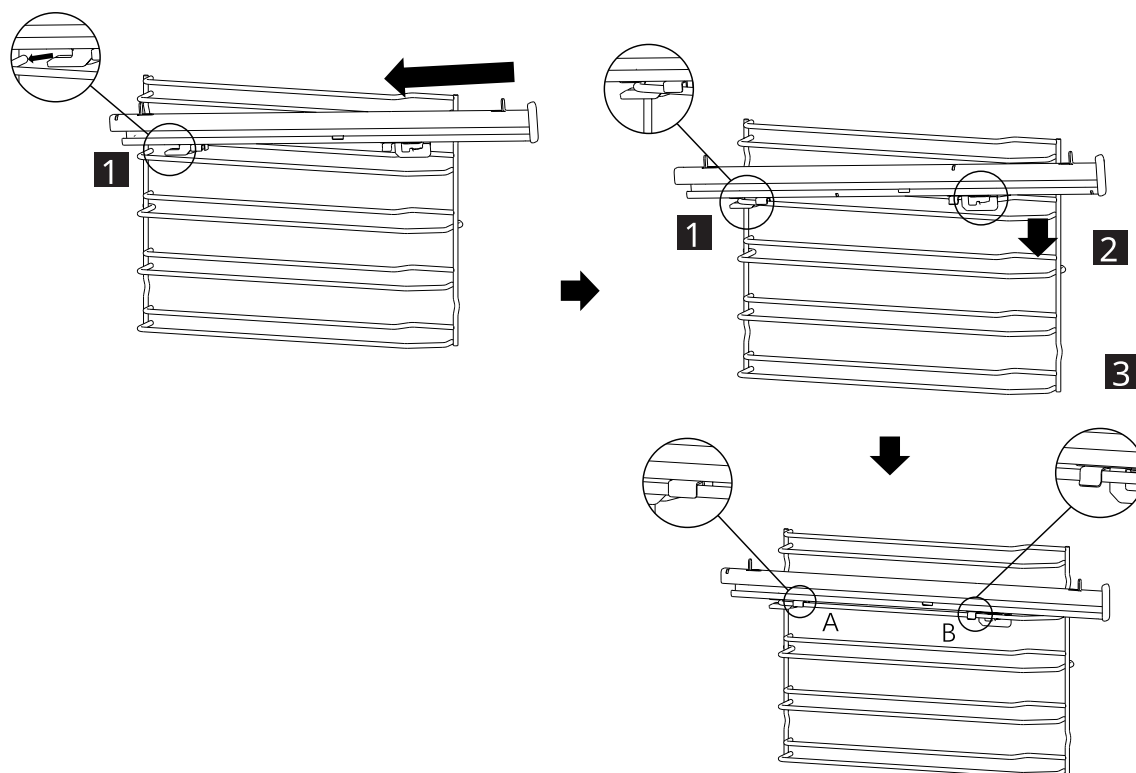
L



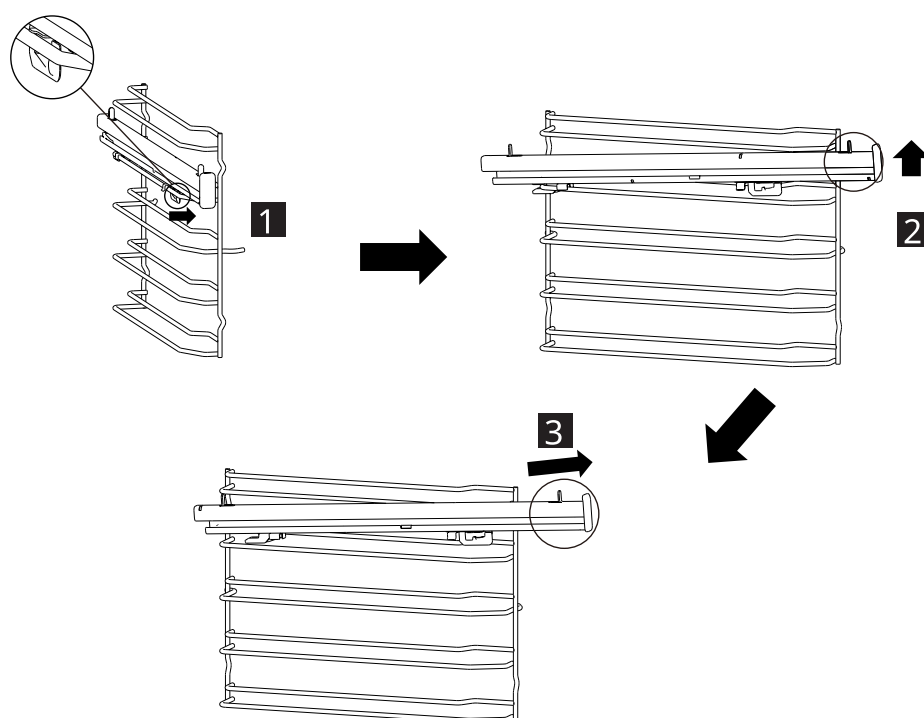
R



Fixation des rails télescopiques



Retrait des rails télescopiques



Conseils et astuces

Recommandations relatives à la cuisson

Lors du préchauffage, retirez les plateaux et les grilles métalliques de la chambre de cuisson pour obtenir les performances les plus rapides.

Le four dispose de cinq positions de plateau. Comptez les positions de plateau à partir du bas de la chambre de cuisson.

Le four dispose d'un système spécial qui fait circuler l'air et recycle constamment la vapeur. Grâce à ce système, vous pouvez cuisiner dans un environnement vapeur et conserver des aliments tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. Il réduit le temps de cuisson et la consommation d'énergie au minimum.

L'humidité peut se condenser dans le four ou sur les panneaux de porte vitrée pendant la cuisson. Éloignez-vous toujours du four lorsque vous ouvrez sa porte.

Lorsque le four se refroidit, nettoyez la chambre de cuisson avec un chiffon doux.

Cuisson de gâteaux

N'ouvrez pas la porte du four avant que les 3/4 du temps de cuisson réglé ne soient écoulés.

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


Cuisson de la viande et du poisson

Utilisez un plat profond pour les aliments très gras afin d'éviter que le four ne se tache de façon permanente.

Laissez la viande pendant environ 15 minutes avant de la découper afin que le jus ne s'écoule pas.

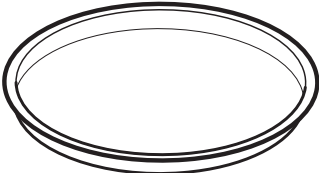
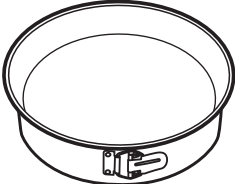

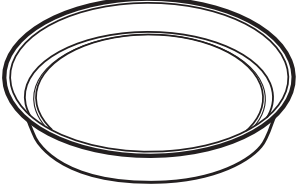
Pour éviter qu'il y ait trop de fumée dans le four pendant le rôtissage, ajoutez un peu d'eau dans le plat profond. Pour éviter la condensation de la fumée, ajoutez de l'eau chaque fois que la viande ou le poisson sèche.

Cuisson ventilée humide

 Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les suggestions du tableau ci-dessous.

Cuisson ventilée humide (accessoires recommandés)

Utilisez des moules et des récipients sombres et non réfléchissants. Ils absorbent mieux la chaleur que les plats de couleur claire et réfléchissants.

Accessoires	Dimensions	Image
Plaque à pizza, foncée, non réfléchissante	28 cm de diamètre	
Plat à pâtisserie, foncé, non réfléchissant	26 cm de diamètre	
Ramequins en céramique	8 cm de diamètre, 5 cm de haut	
Moule de base pour flans, foncé, non réfléchissant	28 cm de diamètre	

Informations pour les instituts de contrôle

Essais selon la norme CEI 60350-1.

Entretien et nettoyage

⚠ Avertissement ! Consultez les chapitres sur la sécurité.

Notes sur le nettoyage

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

Porte de l'appareil

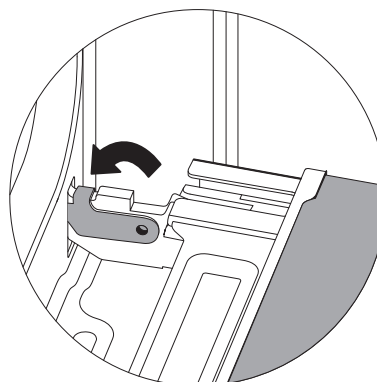
Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son apparence et restera pleinement fonctionnel pendant longtemps. Vous apprendrez ainsi comment retirer la porte de l'appareil et la nettoyer.

Pour le nettoyage et pour retirer les panneaux de la porte, vous pouvez détacher la porte de l'appareil. Les charnières de la porte de l'appareil sont chacune munies d'un levier de verrouillage.

Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte de l'appareil est fixée en place. Elle ne peut pas être détachée. Lorsque les leviers de verrouillage sont ouverts pour permettre le détachement la porte de l'appareil, les charnières sont verrouillées. Elles ne peuvent pas se refermer.



Déverrouillé



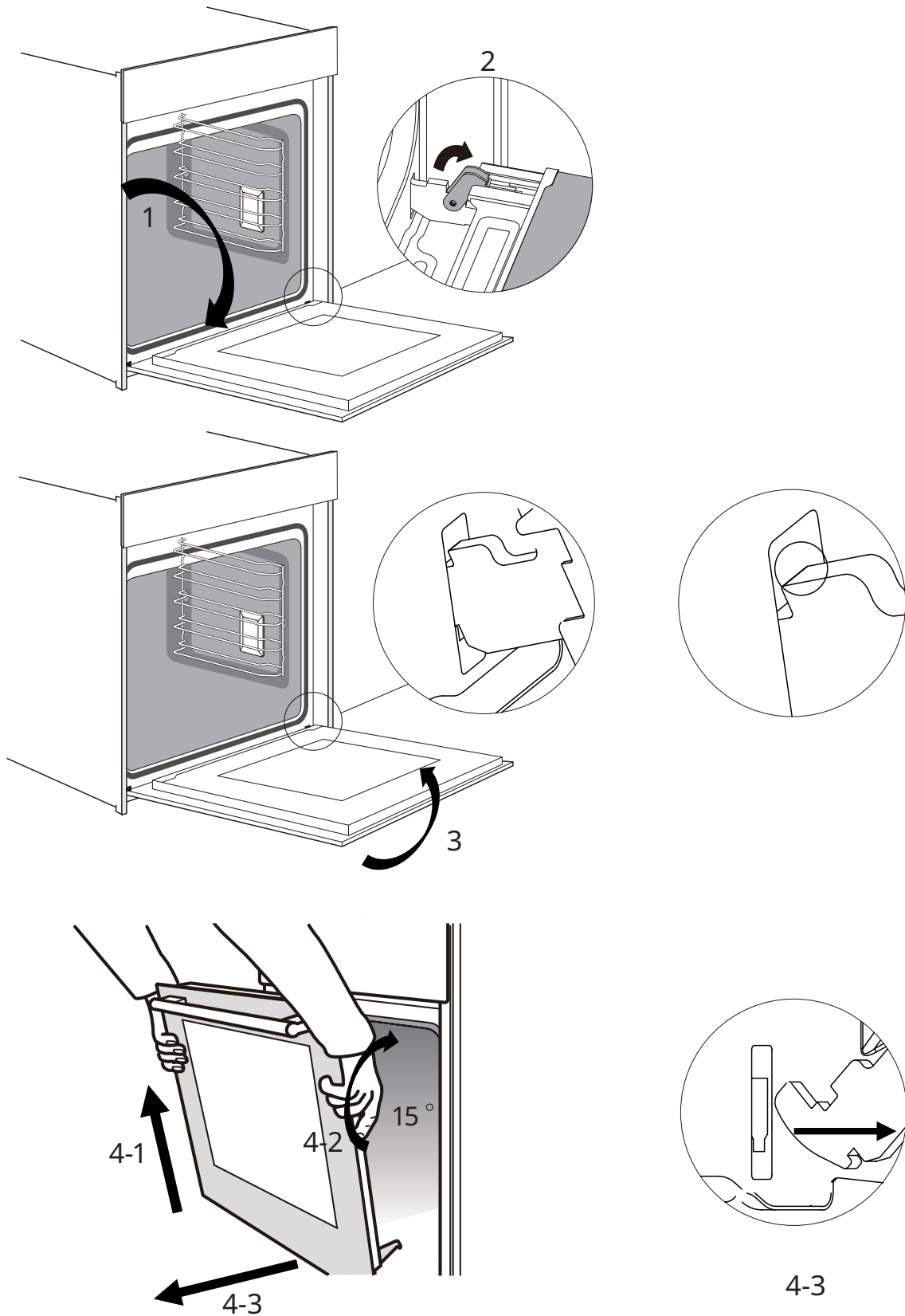
Verrouillé

Attention ! Risque de blessures !

1. Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent se refermer avec une grande force. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours complètement fermés ou, lorsque vous détachez la porte de l'appareil, complètement ouverts.
2. Les charnières de la porte de l'appareil bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent vous piéger. Éloignez vos mains des charnières.

Retrait de la porte de l'appareil

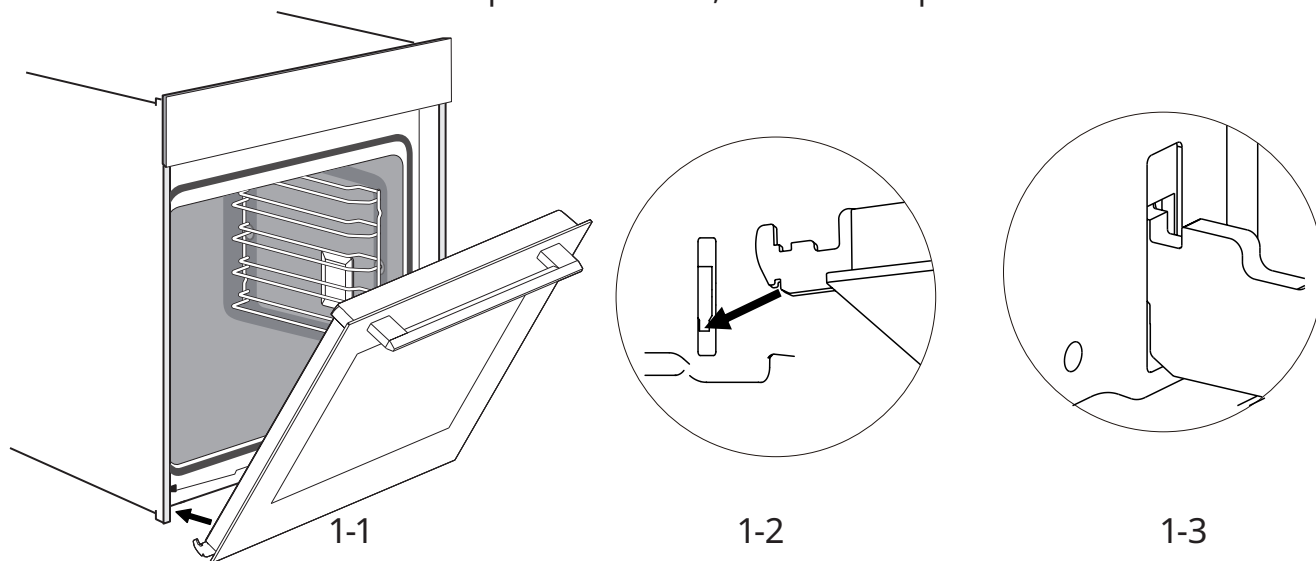
1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la butée.
4. Avec les deux mains, saisissez la porte sur le côté gauche et droit, et tirez-la vers le haut.



Montage de la porte de l'appareil

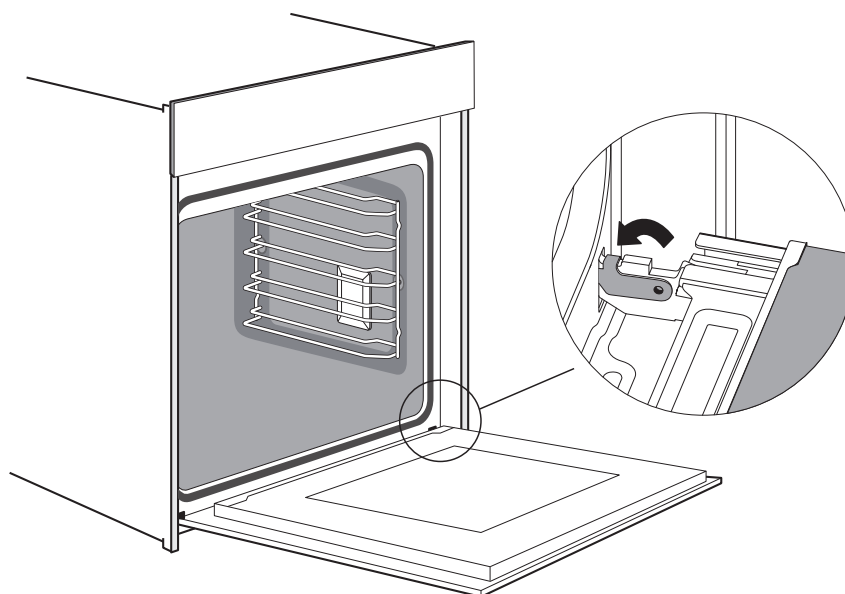
Remettez la porte de l'appareil en place dans l'ordre inverse du retrait.

1. Accrochez la charnière, assurez-vous que les deux charnières sont placées directement sur les orifices d'installation du panneau avant, comme indiqué ci-dessous.



Remarque : Si vous ressentez une quelconque résistance, vérifiez que les charnières sont insérées correctement dans les orifices.

2. Ouvrez complètement la porte de l'appareil. Puis fermez les leviers des deux charnières.



Remarque : La porte ne sera pas complètement ouverte si les charnières ne sont pas placées correctement.

3. Fermez la porte.

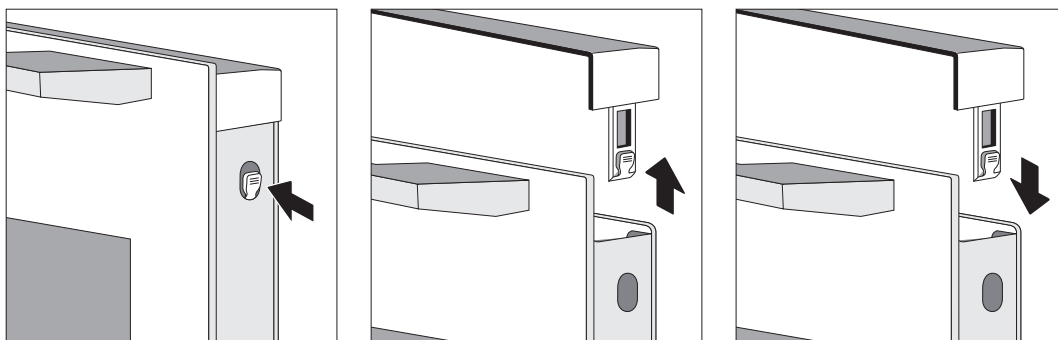
Remarque : Nous vous recommandons vivement de vérifier une fois de plus si la porte est bien positionnée.

Retrait du couvercle de porte

L'insert en plastique du couvercle de la porte peut se décolorer. Pour effectuer un nettoyage approfondi, vous pouvez retirer le couvercle.

Retirez la porte de l'appareil comme indiqué ci-dessus.

1. Appuyez sur les côtés droit et gauche du couvercle.
2. Retirez le couvercle.
3. Après avoir enlevé le couvercle de la porte, les autres parties de la porte de l'appareil peuvent être facilement enlevées afin que vous puissiez continuer le nettoyage.
Lorsque vous avez terminé de nettoyer la porte de l'appareil, remettez le couvercle en place et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Installez la porte de l'appareil et fermez-la.



Attention !

Pendant que la porte de l'appareil est bien installée, le couvercle de la porte peut également être enlevé une fois la porte complètement ouverte.

1. Retirer le couvercle de la porte signifie libérer la vitre intérieure de la porte de l'appareil, la vitre peut être facilement déplacée et causer des dommages ou des blessures.
2. En retirant le couvercle de la porte et la vitre intérieure, vous réduisez le poids total de la porte de l'appareil. Les charnières peuvent être plus facilement déplacées lors de la fermeture de la porte et vous pouvez être piégé. Éloignez vos mains des charnières.

En raison des 2 points ci-dessus, nous vous recommandons fortement de ne pas retirer le couvercle de la porte de l'appareil à moins qu'elle ne soit retirée. Les dommages causés par un fonctionnement incorrect ne sont pas couverts par la garantie.

Que faire si... ?

⚠ Avertissement ! Consultez les chapitres sur la sécurité.

Que faire si... ?

Panne	Cause possible	Notes/mesure corrective
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
	Panne de courant.	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine ou les autres appareils de cuisine fonctionnent.
Les molettes sont sorties de leur support sur le panneau de commande.	Les molettes ont été désengagées par accident.	Les molettes peuvent être retirées. Il suffit de replacer les molettes dans leur support dans le panneau de commande et de les pousser pour qu'elles s'enclenchent et puissent être tournées comme d'habitude.
Les molettes ne peuvent plus être tournées facilement.	Il y a de la saleté sous les molettes.	Les molettes peuvent être retirées. Pour désengager les molettes, il suffit de les retirer du support ou d'appuyer sur leur bord extérieur pour qu'ils basculent et puissent être récupérés facilement. Nettoyez soigneusement les molettes à l'aide d'un chiffon et d'eau savonneuse. Séchez-les avec un chiffon doux. N'utilisez pas de matériaux tranchants ou abrasifs. Ne les trempez pas ou ne les passez pas au lave-vaisselle. Ne retirez pas trop souvent les molettes pour maintenir la stabilité de leur support.
Le ventilateur ne fonctionne pas tout le temps dans le mode : « Chauffage ventilé ».		Il s'agit d'un fonctionnement normal dû à la meilleure répartition possible de la chaleur et aux meilleures performances du four.
Après un processus de cuisson, un bruit retentit et un flux d'air peut être observé à proximité du panneau de commande.		Le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours, pour éviter des conditions d'humidité élevée dans la chambre de cuisson et refroidir le four pour votre commodité. Le ventilateur de refroidissement s'éteindra automatiquement.
Les aliments ne sont pas suffisamment cuits dans le temps donné par la recette.		Une température différente de celle de la recette est utilisée. Vérifiez à nouveau les températures. Les quantités d'ingrédients sont différentes de celles de la recette. Vérifiez à nouveau la recette.

Brunissement inégal	Le réglage de la température est trop élevé ou le niveau du plateau pourrait être optimisé. Vérifiez à nouveau la recette et les réglages. La finition de surface ou la couleur ou le matériau du plat de cuisson n'étaient pas le meilleur choix pour la fonction de four sélectionné. Lorsque vous utilisez la grill, comme le mode « Chauffage de haut en bas », utilisez des plats de four finis mats, de couleur foncée et légers.
La lampe ne s'allume pas.	La lampe doit être remplacée.

Données techniques

Données techniques

Dimensions (internes)	Largeur	503 mm
	Hauteur	353 mm
	Profondeur	386 mm
Zone du plateau de cuisson	1 159 cm ²	
Élément chauffant supérieur	900 W	
Élément chauffant inférieur	1 500 W	
Gril	1 300 W	
Anneau	1 800 W	
Puissance nominale totale	3 150 W	
Tension	220 à 240 V~	
Fréquence	50 - 60 Hz	
Nombre de fonctions	14	

Efficacité énergétique

Informations sur le produit et fiche d'information produit*


Nom du fournisseur	IKEA
Identification du modèle	MÅGEBO 905-570-61
Indice d'efficacité énergétique	76,9
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode conventionnel	1.02kWh
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode ventilateur forcé	0.65kWh
Nombre de chambres de cuisson	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	43,5 kg


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

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

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

Protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez les emballages dans les conteneurs appropriés pour les recycler. Aidez à protéger l'environnement et la santé humaine en recyclant les déchets d'appareils électriques

et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Retournez le produit à votre service de recyclage local ou contactez votre mairie.

Garantie IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

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

Qui effectuera la réparation ?

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

Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil dus à des vices de matière ou de fabrication à compter de la date d'achat chez IKEA. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique. Les exceptions sont spécifiées à la rubrique « Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ? » Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements sont pris en charge à condition que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. Dans ces conditions, les directives de l'UE (n° 99/44/EG) et les réglementations locales respectives sont applicables. Les pièces remplacées deviendront propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème ?

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

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

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou un dégât des eaux, y compris, sans toutefois s'y limiter, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau et les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.

- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, des systèmes de vidange ou des compartiments à savon.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'a pu être constaté lors de la visite d'un technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou en cas d'utilisation antérieure de pièces non d'origine.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (p. ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte le produit à son domicile ou à une autre adresse, IKEA n'est pas responsable des dommages qui pourraient survenir pendant le transport. Toutefois, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, les dommages subis par le produit lors de cette livraison seront couverts par cette garantie.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA. Toutefois, si un prestataire de services IKEA ou son partenaire de service agréé répare ou remplace l'appareil selon les termes de cette garantie, le prestataire de services ou son partenaire de service agréé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de rechange, si nécessaire.

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

Loi nationale applicable

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

Zone de validité

Pour les appareils achetés dans un pays européen et transportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays. L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :

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

Le service après-vente dédié aux appareils IKEA :

n'hésitez pas à contacter le service après-vente IKEA pour :

1. faire une demande d'intervention sous garantie ;
2. demander des précisions sur l'installation de l'appareil IKEA dans le meuble de cuisine IKEA dédié. Les services ne fourniront pas de précisions à ce sujet :
 - l'installation générale de la cuisine IKEA ;
 - les branchements à l'électricité (si la machine est livrée sans fiche ni câble), à l'eau et au gaz, car ceux-ci doivent être effectués par un technicien de service autorisé.
3. des précisions sur le contenu du manuel d'utilisation et les spécifications de l'appareil IKEA.

Afin que nous puissions vous fournir la meilleure assistance possible, veuillez lire attentivement les instructions de montage ou la section du manuel d'utilisation de cette brochure avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin



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

i Afin de vous fournir un service plus rapide, nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués à la fin de ce manuel. Reportez-vous toujours aux numéros indiqués dans la brochure de l'appareil spécifique pour lequel vous avez besoin d'une assistance. Avant de nous appeler, assurez-vous que vous avez en main le numéro d'article IKEA (code à 8 chiffres) et le numéro de série (code à 8 chiffres qui se trouve sur la plaque signalétique) de l'appareil pour lequel vous avez besoin de notre aide.

i **GARDEZ LE TICKET DE CAISSE !** La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie. Notez que le reçu indique également le nom et le numéro de l'article IKEA (code à 8 chiffres) pour chacun des appareils que vous avez achetés.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?

Pour toute question supplémentaire non liée au service après-vente de vos appareils, veuillez contacter le centre d'appel du magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Indice

Informazioni per la sicurezza	106	Manutenzione e pulizia	129
Istruzioni importanti per una corretta installazione	110	Sportello dell'apparecchio	130
Descrizione del prodotto	111	Cosa fare se...	134
Uso degli accessori	111	Dati tecnici	135
Pannello di controllo	112	Efficienza energetica	136
Primo utilizzo	114	Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	137
Uso quotidiano	116	Garanzia IKEA	137
Suggerimenti e consigli	127		

Soggetto a modifiche senza preavviso.

Informazioni per la sicurezza

- Questo apparecchio non è pensato per essere utilizzato da persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o non dotate dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto le istruzioni necessarie per un uso sicuro dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo
- **AVVERTENZA:** assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada, al fine di evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Tenere lontani i bambini piccoli.
- Non è consentito l'uso di pulitori a vapore.
La superficie del cassetto portaoggetti può surriscaldarsi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e provocare la rottura del vetro.
- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Fare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.

- Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno (per i forni dotati di sonda di rilevamento della temperatura).
- Evitare di utilizzare l'apparecchio con uno sportello decorativo, per evitare che si surriscaldi
- **AVVERTENZA:** i liquidi e gli altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati, in quanto potrebbero esplodere.
- Utilizzare il prodotto in un ambiente ben ventilato.
- Il cablaggio deve includere un dispositivo di disconnessione di tutti i poli, in conformità con le normative di cablaggio.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e provocare la rottura del vetro.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non toccare il forno con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- Per il forno: lo sportello del forno non deve essere aperto spesso durante la cottura.
- Quando lo sportello o il cassetto del forno sono aperti, non lasciarvi nulla sopra, poiché l'apparecchio potrebbe sbilanciarsi e lo sportello potrebbe rompersi.
- Se non si utilizza l'apparecchio per molto tempo, si consiglia di spegnerlo.
- Durante il disimballaggio, assicurarsi che il forno sia intatto. Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo; contattare il servizio assistenza clienti.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi e altri materiali di imballaggio, poiché possono essere pericolosi.
- Alla prima accensione, il forno può generare un odore pungente o del fumo. Ciò è dovuto all'olio antiruggine nel tubo di riscaldamento elettrico del forno che viene riscaldato ed evapora per la prima volta. Si tratta di un fenomeno normale. Se ciò dovesse verificarsi, attendere che l'odore si disperda prima di infornare il cibo. Si consiglia di utilizzare il forno per la prima volta in un luogo aperto o in cucina lasciando la cappa di aspirazione accesa per mezz'ora o 1 ora.

- Se il forno è danneggiato o malfunzionante, scollegare l'alimentazione e non toccarlo, quindi contattare tempestivamente i tecnici professionisti addetti alla riparazione o al riciclaggio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico professionista del costruttore, dal dipartimento di manutenzione o da un dipartimento equivalente, al fine di evitare qualunque pericolo.
- Magneti permanenti sono utilizzati nel pannello di controllo o negli elementi di comando. Questi possono influire sul funzionamento di eventuali impianti elettronici, come ad esempio pacemaker cardiaci o pompe di insulina. I portatori di protesi elettroniche devono rimanere a una distanza di almeno 10 cm dal pannello di controllo.
- NON modificare l'apparecchio in alcun modo.

Rischio di scosse elettriche!

- Non collegare l'alimentazione fino alla completa installazione del prodotto. Se l'apparecchio è danneggiato, scollegare immediatamente l'alimentazione.
- Per evitare eventuali pericoli, le parti devono essere riparate o sostituite da tecnici professionisti del produttore, dal reparto riparazioni o altro personale con una qualifica simile.
- È vietato utilizzare apparecchi danneggiati o difettosi.
- Non utilizzare idropulitrici o pulitori a vapore per evitare scosse elettriche.

Rischio di incendio!

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

Vi è il rischio di lesioni!

- Non utilizzare oggetti ruvidi o affilati per pulire il vetro dello sportello; se la superficie del vetro dello sportello del forno viene graffiata, il vetro può rompersi e causare lesioni fisiche.
- Le cerniere dello sportello del forno si muovono durante l'apertura e la chiusura, quindi si raccomanda di tenere le mani lontane da queste parti.

Rischio di scottature!

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

Installazione

- Poiché l'apparecchio viene costantemente migliorato, se l'immagine è diversa dall'apparecchio reale prevale l'apparecchio reale.
- Lo spessore del pannello del mobile è di 18 mm.
- Se la presa di corrente è installata sul retro dell'apparecchio, la profondità dell'apertura del mobile deve essere aumentata da un minimo di 570 mm a 600 mm.
- Le dimensioni riportate nelle immagini sono espresse in mm.

Istruzioni importanti per una corretta installazione

Contenuto che indica un [obbligo]

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

Contenuto che indica un [divieto]

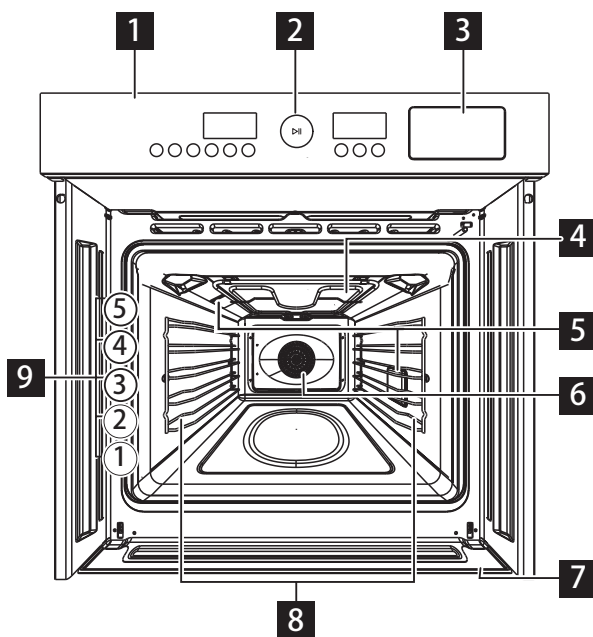
- Non installare l'apparecchio dietro uno sportello decorativo o l'anta di un mobile da cucina, per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Verificare che l'apparecchio non presenti danni dopo averlo disimballato. Non collegare l'apparecchio se è stato visivamente danneggiato durante il trasporto.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

Contenuto che indica una [nota]

- Prestare molta attenzione durante lo spostamento o l'installazione dell'apparecchio, per evitare di danneggiare l'apparecchio o i mobili.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli accessori dalla camera del forno.
- La presa di corrente deve essere accessibile agli utenti (ad esempio accanto al mobile), in modo che l'apparecchio possa essere spento facilmente.
- Per i requisiti di profondità netta del mobile, consultare lo "Schema dell'armadio". La distanza tra il pannello inferiore del mobile e il pannello posteriore (o la parete) non deve essere inferiore a 50 mm.

Descrizione del prodotto

Panoramica generale



- 1** Pannello di controllo
- 2** Manopola di impostazione
- 3** Cassetto dell'acqua
- 4** Griglia
- 5** Lampada
- 6** Ventola
- 7** Collettore dell'acqua
- 8** Supporto per ripiano, removibile
- 9** Posizioni del ripiano

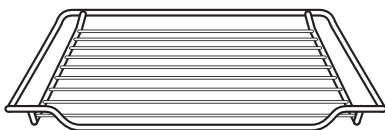
Accessori

- **1 Griglia in metallo**
Per le stoviglie da forno, le tortiere e le pirofile.
Per arrosti e grigliate
- **1 Vassoio profondo**
Per la cottura nelle teglie e i prodotti da forno di piccole dimensioni.
- **1 Teglia da forno**
Per la cottura nelle teglie e i prodotti da forno di piccole dimensioni.
- **2 Guide telescopiche**
Per griglia e vassoi
- **1 Blocco per bambini**
Per impedire che i bambini aprano lo sportello e si brucino

Uso degli accessori

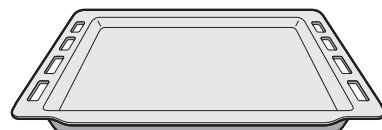
L'apparecchio viene fornito con una serie di accessori. Di seguito è possibile trovare una panoramica degli accessori forniti in dotazione e le informazioni per un uso corretto.

Accessori inclusi



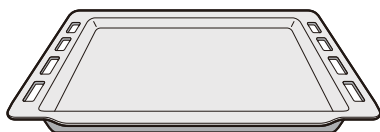
Griglia in metallo

Per grigliare gli alimenti o posizionarvi i contenitori di cottura resistenti al calore



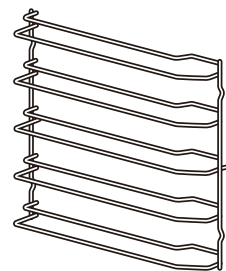
Teglia da forno

Per cucinare grandi porzioni di cibo o raccogliere gli avanzi di cibo

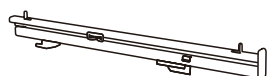


Vassoio profondo

Per cucinare grandi porzioni di cibo o raccogliere gli avanzi di cibo



Griglia laterale (x2)



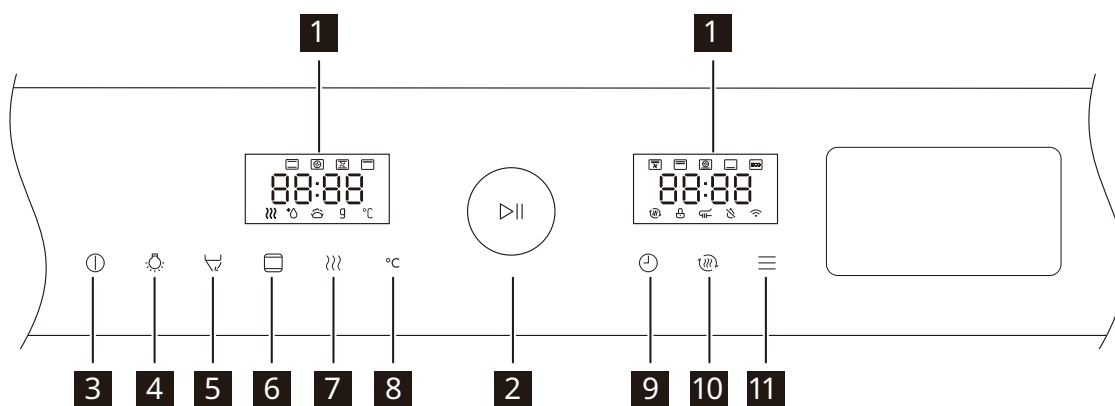
Guide telescopiche

Pannello di controllo










Il contenuto indicato sul display serve solo a facilitare la comprensione; il contenuto specifico dipende dal funzionamento effettivo.

Al termine della cottura, rimuovere il cibo e gli accessori indossando guanti resistenti al calore.

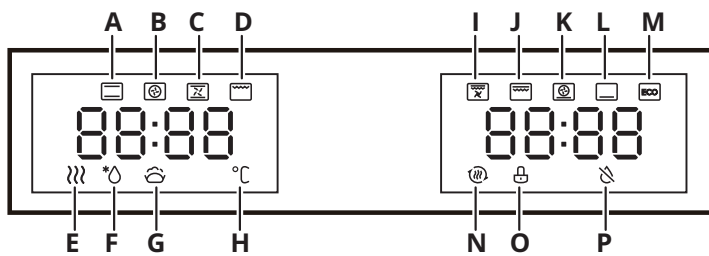
Panoramica del pannello di controllo



Fare riferimento ai diversi indicatori per utilizzare il forno.

	Indicatore	Funzionamento	Descrizione
1	-	Display	Mostra le impostazioni correnti del forno.
2		Manopola	Ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura, la temperatura e il volume del vapore. Fare clic sulla manopola per avviare/mettere in pausa la cottura.
3		Annulla	Annulla l'impostazione corrente e torna allo stato di attesa.
4		Lampada	Premendo brevemente, la luce del forno si accende o si spegne.
5		Contenitore dell'acqua	Estrarre il serbatoio dell'acqua.
6		Selezione della modalità	Per selezionare la modalità di cottura.
7		Vapore	Fare clic per accedere alle impostazioni del vapore.
8	°C	Temperatura	Premere questo tasto per regolare la temperatura di cottura.
9		Ora	Fare clic su questo tasto per regolare il tempo di cottura ruotando la manopola.
10		Preriscaldamento rapido	Per preriscaldare la camera del forno e garantire il mantenimento del gusto e dei valori nutritivi degli alimenti.
11		Menu automatico	Selezione automatica del menu (A01-A18).

Display




- A. Convenzionale
- B. Forno a convezione
- C. Convenzionale + ventilato
- D. Griglia
- E. Vapore
- F. Sbrinatorio
- G. Lievitazione
- H. Temperatura
- I. Doppia griglia + ventilato
- J. Doppia griglia
- K. Pizza
- L. Calore in basso
- M. ECO
- N. Preriscaldamento rapido
- O. Sicurezza bambini
- P. Mancanza d'acqua

Primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, pulire il forno e gli accessori secondo quanto necessario.

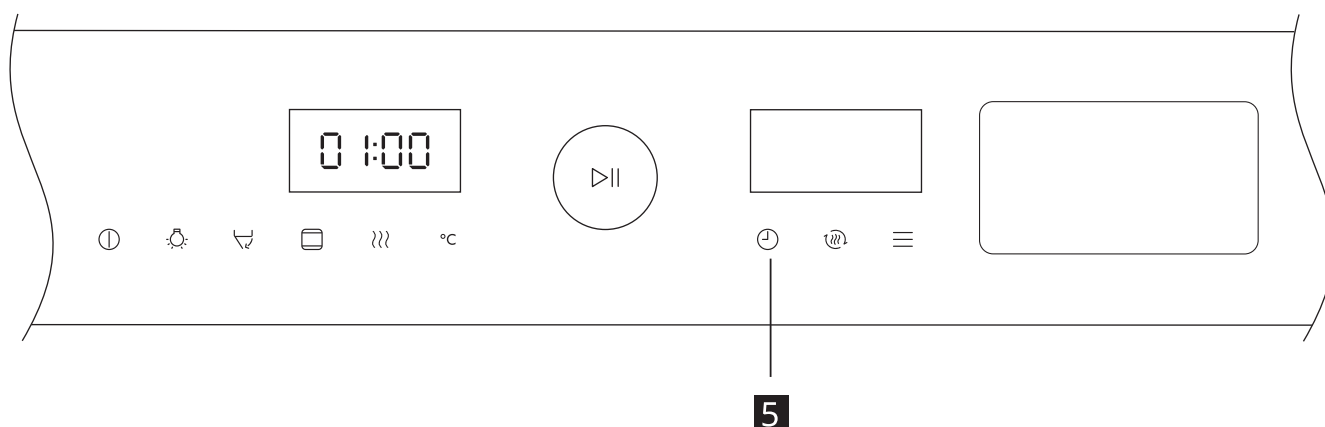
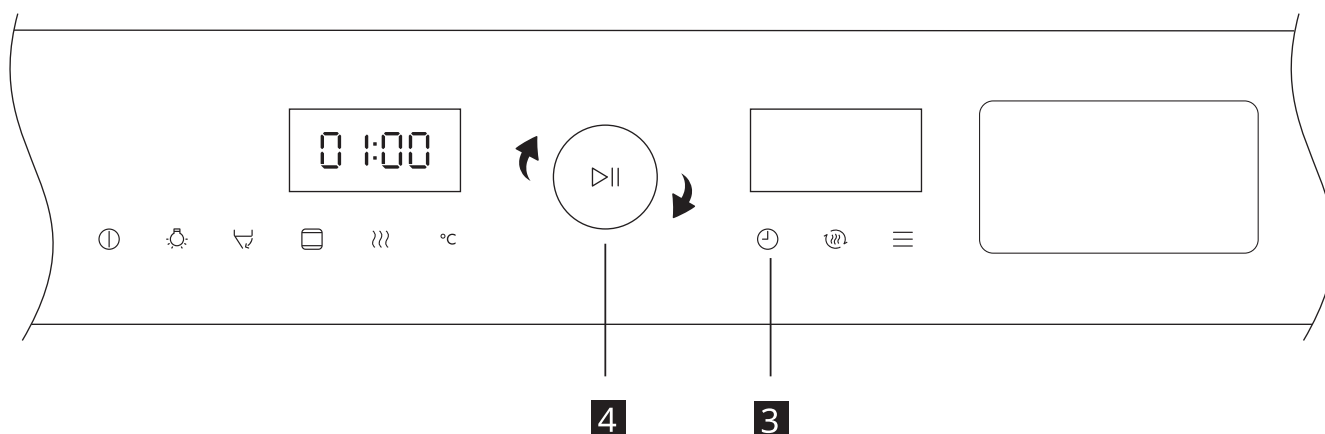
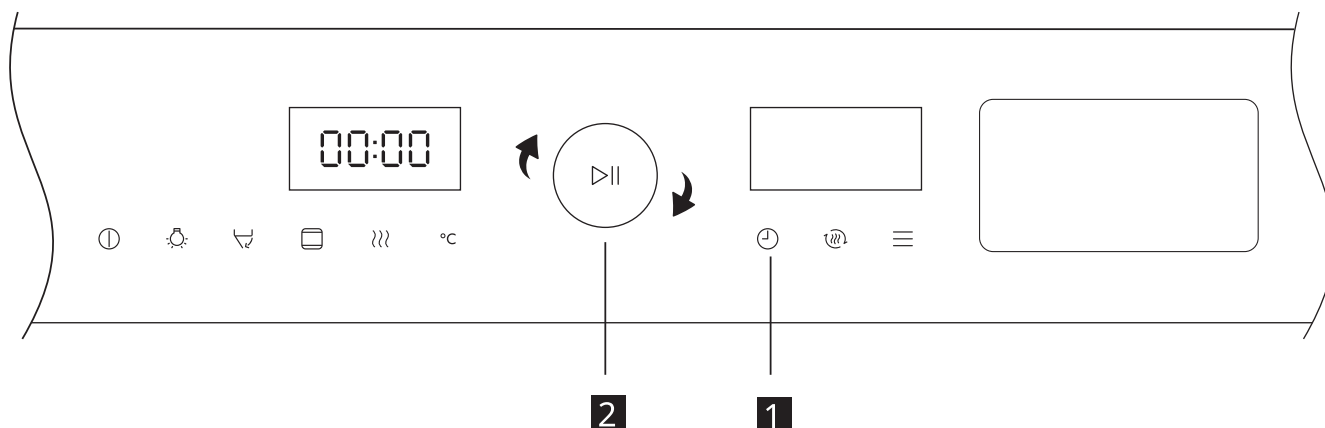
- Rimuovere le parti di protezione usate per la spedizione del forno.
- Rimuovere tutti gli accessori (ad es. teglie da forno, griglie, polistirolo ecc.) dalla camera del forno.
- Pulire accuratamente l'accessorio con acqua e sapone, uno straccio o una spazzola morbida.
- Pulire la camera del forno e le superfici con un panno morbido e umido.
- Per evitare il rischio di incendio, al momento del primo utilizzo assicurarsi che nella camera del forno non vi siano residui di materiale di imballaggio ed eventuali accessori. Inoltre, al primo utilizzo, assicurarsi di garantire una buona aerazione della cucina (accendere la cappa di aspirazione e aprire le finestre).
- Durante questa fase, tenere i bambini e gli animali domestici fuori dalla cucina e tenere chiuse le porte delle stanze adiacenti.
- Per eliminare l'odore dei prodotti nuovi, procedere nel modo seguente:

Modalità di funzionamento	Temperatura	Ora
 Convenzionale + ventilato	250 °C	0,5 - 1 ora

Impostazione dell'orologio

Prima di utilizzare il forno, impostare l'orologio.

1. In stato di stand-by, premere una volta il tasto "⌚".
2. Ruotare la **manopola** per impostare le ore.
3. Fare clic sul tasto "⌚".
4. Ruotare la **manopola** per impostare i minuti.
5. Fare clic nuovamente sul tasto "⌚" per completare l'impostazione dell'orologio.

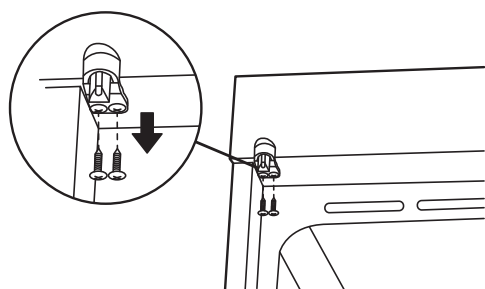
**Nota**

Se è necessario modificare nuovamente l'orologio, procedere come descritto nel punto 1.

Smontaggio del blocco per bambini sullo sportello

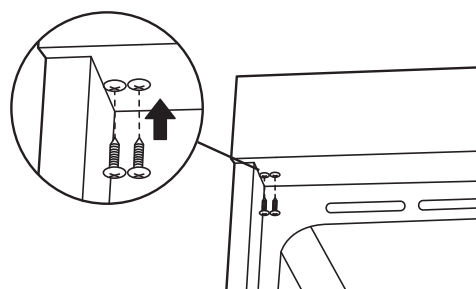
L'apparecchio è dotato di un blocco per bambini sullo sportello. Se il blocco per bambini sulla porta non è necessario, procedere come di seguito descritto per smontarlo.

1. Allentare le due viti del blocco di sicurezza sullo sportello nell'angolo inferiore sinistro del pannello.



2. Rimuovere il blocco per bambini sullo sportello dal pannello e conservarlo al sicuro.

3. Riavvitare le due viti nel foro sul pannello dopo avere rimosso il blocco per bambini sullo sportello.



- ⚠ Avvertenza!** Fare attenzione a non graffiare il pannello.

Uso quotidiano

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














Opzioni di navigazione dei menu

1. In stato di stand-by, fare clic più volte sul tasto "☐" per selezionare la modalità di cottura desiderata.
2. Ruotare la **manopola** per regolare la temperatura di cottura.
3. Fare clic sul tasto "⌚".
4. Ruotare la **manopola** per impostare il tempo di cottura.
5. Fare clic sul tasto "▶" della manopola per avviare la cottura.

L'impostazione del tempo è facoltativo.

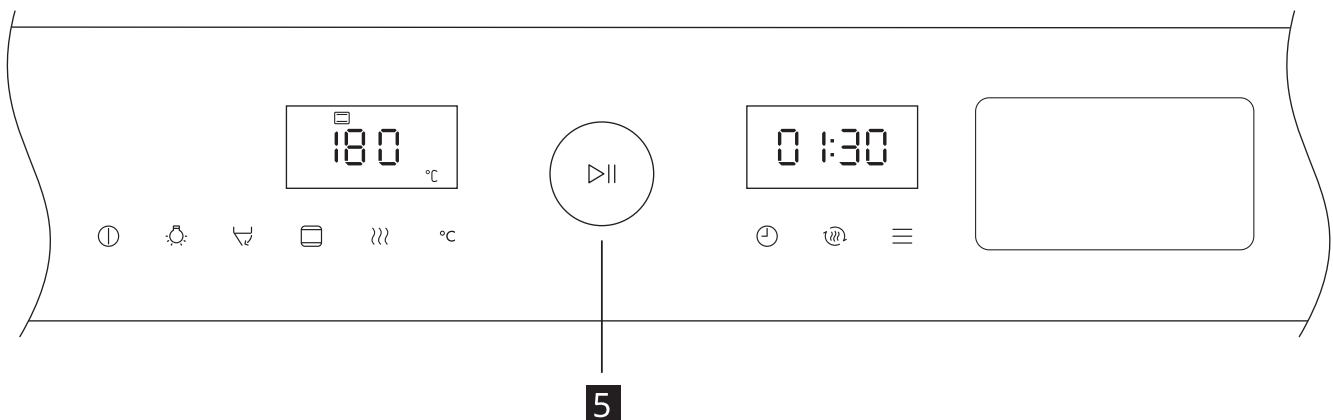
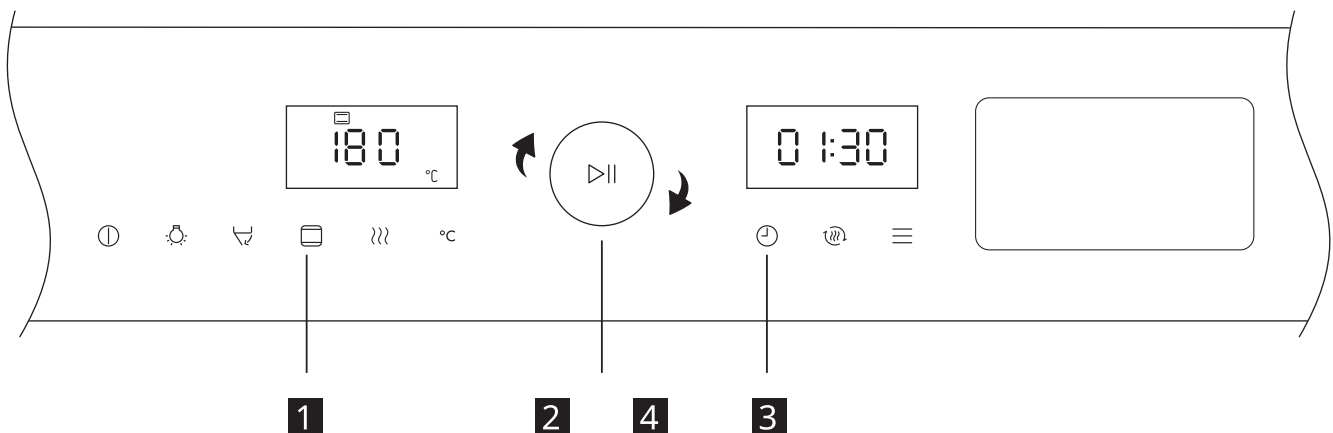
I menu in sintesi

Menu principale

Modalità di funzionamento	Descrizione modalità
 Convenzionale	Gli elementi riscaldanti superiore e inferiore funzionano contemporaneamente, rendendo questa modalità ideale per la cottura di torte di grandi dimensioni. L'intervallo di impostazione della temperatura è compreso tra 30 e 250 °C.
 Forno a convezione	In modalità forno a convezione, la ventola si attiva automaticamente, fornendo un calore uniforme per la cottura a uno o più strati. Particolarmente indicato per la cottura di alimenti che devono risultare dorati in modo uniforme. L'intervallo di impostazione della temperatura è compreso tra 50 e 250 °C.
 Convenzionale + ventilato	La combinazione di ventole ed elementi riscaldanti garantisce un'azione più uniforme del calore, con un risparmio energetico fino al 30-40%. L'intervallo di impostazione della temperatura è compreso tra 50 e 250 °C.
 Funzione Grill	Ideale per cuocere piccole quantità di cibo. Collocare il cibo nel livello centrale della camera del forno. L'intervallo di impostazione della temperatura è compreso tra 150 e 250 °C.
 Doppia griglia + ventilato	Cottura al barbecue di piatti pronti. Il calore è distribuito in modo uniforme e i due elementi riscaldanti superiori funzionano contemporaneamente. L'intervallo di impostazione della temperatura è compreso tra 50 e 250 °C.
 Doppia griglia	Ideale per cuocere piccole quantità di piatti pronti. I due elementi riscaldanti superiori funzionano simultaneamente. L'intervallo di impostazione della temperatura è compreso tra 150 e 250 °C.
 Pizza	Pizza al forno. L'intervallo di impostazione della temperatura è compreso tra 50 e 250 °C.
 Calore in basso	Ideale per dorare anche la parte inferiore dei piatti pronti. L'intervallo di impostazione della temperatura è compreso tra 30 e 200 °C.
 ECO	Per una cottura a risparmio energetico. La temperatura può essere impostata entro un intervallo compreso tra 140 e 240 °C.
 Sbrinatorio	Scongellamento alimenti surgelati.
 Lievitazione	Pasta fermentata o yogurt. L'intervallo di impostazione della temperatura è compreso tra 30 e 45 °C.
 Funzione di asciugatura	Viene utilizzato per asciugare la camera del forno e impedire la crescita dei batteri.
 Decalcificazione	Aggiungendo acido citrico nel contenitore dell'acqua, è possibile rimuovere le incrostazioni nel tubo.

Funzionamento regolare

1. In stato di stand-by, fare clic più volte sul tasto "☐" per selezionare la modalità di cottura desiderata.
2. Ruotare la **manopola** per regolare la temperatura di cottura.
3. Fare clic sul tasto "⌚".
4. Ruotare la **manopola** per impostare il tempo di cottura.
5. Fare clic sul tasto "▶||" della manopola per avviare la cottura.



L'impostazione del tempo è facoltativa.

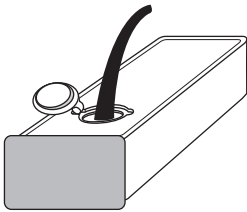
Utilizzo del contenitore dell'acqua

Quando si rimette il contenitore dell'acqua nella sede del serbatoio, assicurarsi che il serbatoio dell'acqua venga spinto fino in fondo.

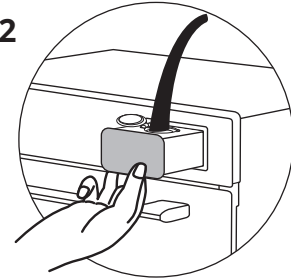
Dopo la cottura, gettare l'acqua residua nel contenitore dell'acqua e asciugare bene, per evitare la formazione di batteri.

Quando si utilizza la funzione di cottura al vapore e il menu automatico, aggiungere preventivamente acqua depurata nel serbatoio dell'acqua.

Modalità 1



Modalità 2



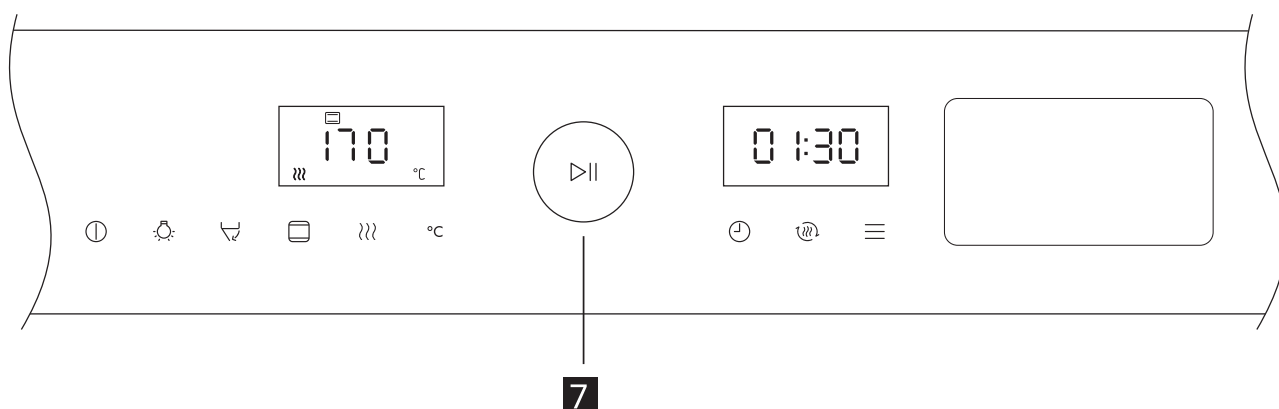
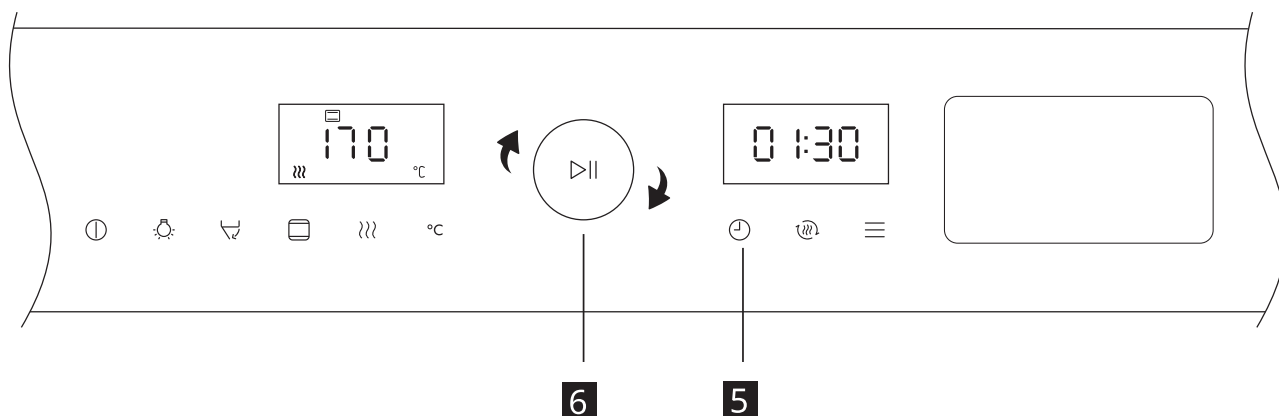
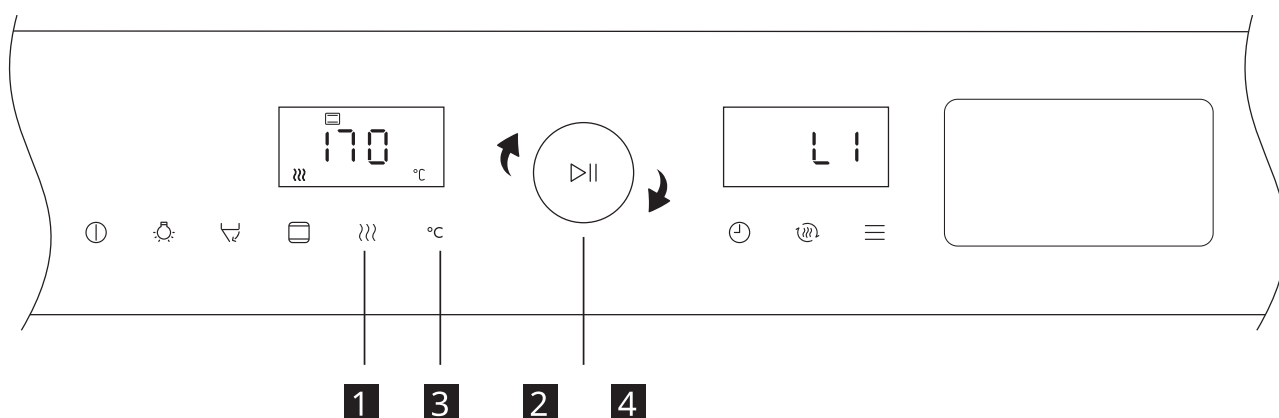
1. Fare clic sul tasto "☑" per estrarre completamente il contenitore dell'acqua, quindi aprire l'anello di gomma e aggiungere acqua.
2. Fare clic sul tasto "☑" per estrarre il contenitore dell'acqua, quindi aprire l'anello di gomma e aggiungere acqua.

Funzione di decalcificazione







1. Premere il pulsante "☑" per estrarre il contenitore dell'acqua, aggiungere acqua e mezza confezione di acido citrico al contenitore dell'acqua e rimettere il contenitore dell'acqua nella sua sede nel serbatoio.
2. In modalità stand-by, premere il tasto "☐" per selezionare la funzione di decalcificazione e premere la manopola per avviarla.
3. Una volta raggiunto il tempo di "08:00 min", estrarre il serbatoio, aggiungere acqua e reinsertirlo nella sua sede nel serbatoio. Premere la manopola per riavviare l'operazione.

Cottura al vapore

1. Fare clic sul tasto "☁" per selezionare la modalità di cottura al vapore.
2. Ruotare la **manopola** per regolare la temperatura di cottura.
3. Fare clic sul tasto "°C" per accedere alla regolazione del volume di vapore.
4. Ruotare la **manopola** per regolare il volume del vapore (il volume del vapore aumenta da L1 a L3).
5. Fare clic sul tasto "⌚" per accedere allo stato di regolazione del tempo di cottura.
6. Ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura.
7. Fare clic sul tasto "▶||" della manopola per avviare la cottura.






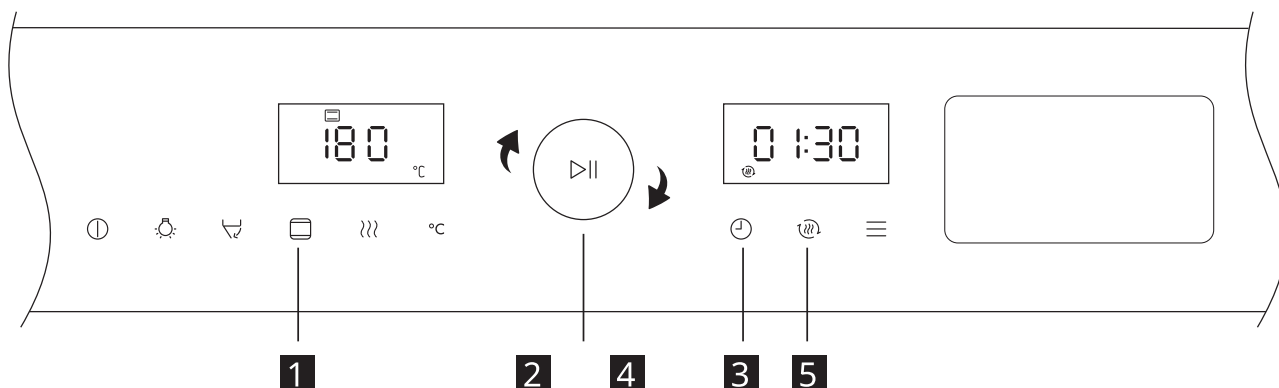
Modalità di cottura al vapore

Modalità di funzionamento	Descrizione modalità
 Convenzionale	Gli elementi riscaldanti superiore e inferiore funzionano contemporaneamente, il che li rende ideali per la cottura di torte di grandi dimensioni. La cottura al vapore può rendere gli alimenti più morbidi all'interno e più croccanti all'esterno. L'intervallo di impostazione della temperatura è compreso tra 30 e 250 °C. Il livello di vapore è compreso tra L1 e L3.
 Forno a convezione	In modalità forno a convezione, la ventola si attiva automaticamente, fornendo un calore uniforme per la cottura a uno o più strati. Particolarmente indicato per la cottura di alimenti che devono risultare dorati in modo uniforme. La cottura al vapore può rendere gli alimenti più morbidi all'interno e più croccanti all'esterno. L'intervallo di impostazione della temperatura è compreso tra 50 e 250 °C. Il livello di vapore è compreso tra L1 e L3.
 Convenzionale + ventilato	La combinazione di ventole ed elementi riscaldanti garantisce un'azione più uniforme del calore, con un risparmio energetico fino al 30-40%. La cottura al vapore può rendere gli alimenti più morbidi all'interno e più croccanti all'esterno. L'intervallo di impostazione della temperatura è compreso tra 50 e 250 °C. Il livello di vapore è compreso tra L1 e L3.
 Funzione Grill	Ideale per cuocere piccole quantità di cibo. Collocare il cibo nel livello centrale della camera del forno. La cottura al vapore può rendere gli alimenti più morbidi all'interno e più croccanti all'esterno. L'intervallo di impostazione della temperatura è compreso tra 150 e 250 °C. Il livello di vapore è compreso tra L1 e L3.
 Calore in basso	Ideale per dorare anche la parte inferiore dei piatti pronti. La cottura al vapore può rendere gli alimenti più morbidi all'interno e più croccanti all'esterno. L'intervallo di impostazione della temperatura è compreso tra 30 e 200 °C. Il livello di vapore è compreso tra L1 e L3.
 Pulizia a vapore	Consente di pulire facilmente la camera del forno. Questa operazione richiede 5 minuti.

Preriscaldamento rapido

Per le seguenti modalità di cottura (      ) è possibile impostare il programma di preriscaldamento.

1. In stato di stand-by, fare clic sul tasto "" per selezionare la modalità di cottura desiderata.
2. Ruotare la **manopola** per regolare la temperatura di cottura.
3. Fare clic sul tasto "".
4. Ruotare la **manopola** per impostare il tempo di cottura.
5. Fare clic sul pulsante "" per avviare il preriscaldamento.

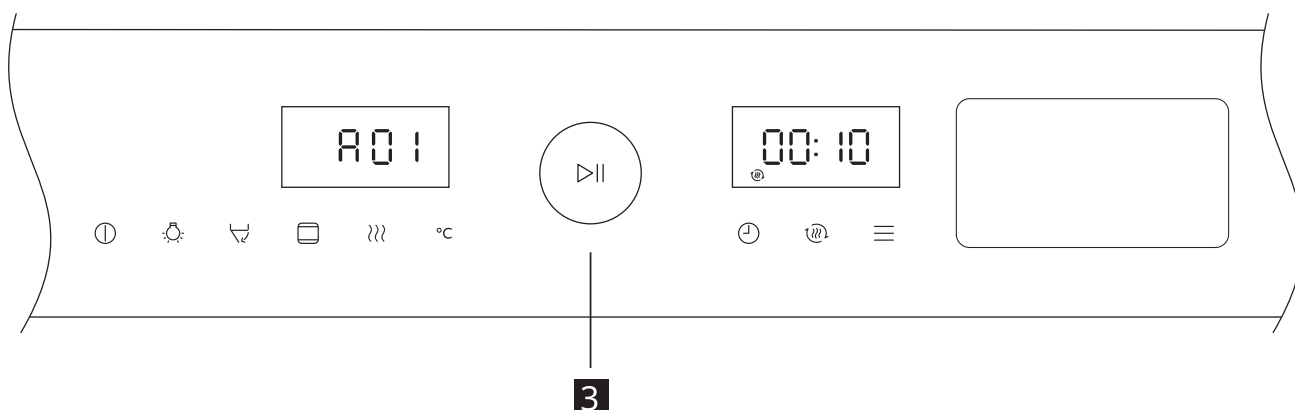
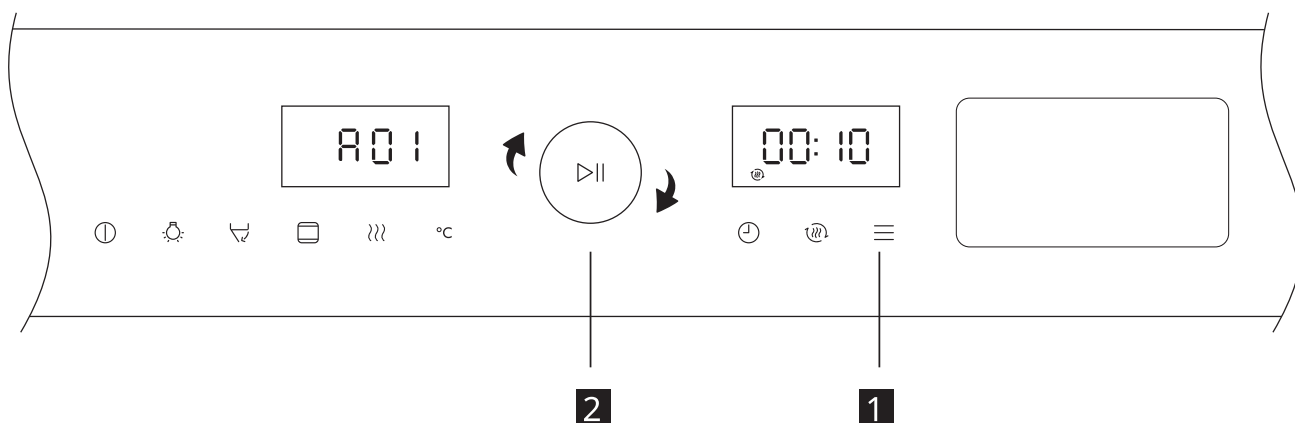


Nota



















- Il segnale acustico indica che il preriscaldamento è stato completato. A questo punto, aprire lo sportello del forno, introdurre gli alimenti e chiudere nuovamente lo sportello del forno per avviare la cottura.
- Durante il preriscaldamento, non inserire alimenti nella camera del forno.

Menu automatico

1. Fare clic sul tasto "≡" per accedere all'interfaccia di selezione del menu.
2. Ruotare la **manopola** per selezionare un menu (A01-A18).
3. Fare clic sul tasto "▶||" della manopola per avviare la cottura.



Scheda menu automatico

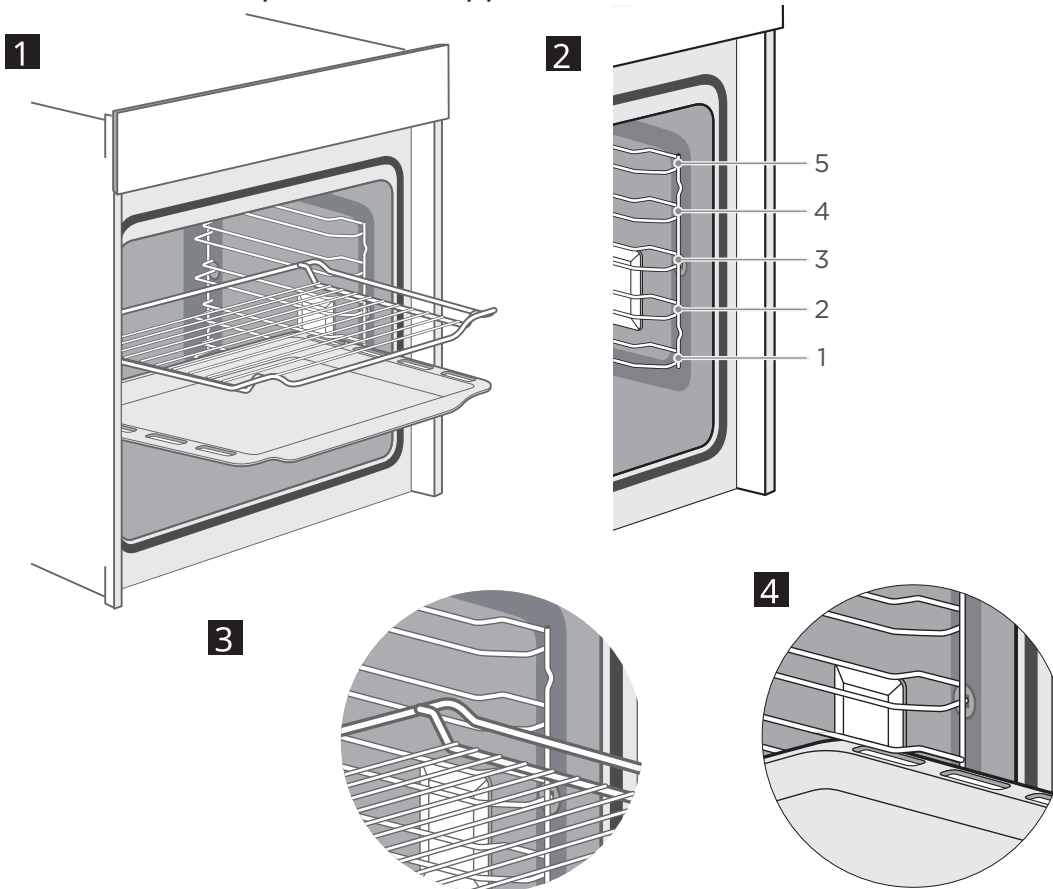
Display	Menu	Modalità o temperatura	Ora	Preriscaldamento
A01	Costine di manzo arrosto	 250 °C	4 min	Sì
A02	Bistecca di manzo al pepe nero	 250 °C	8 min	Sì
A03	Chiffon Cake	 150 °C	50 min	Sì
A04	Cupcake red velvet	 160 °C	35 min	Sì
A05	Costoletta di maiale arrosto alla francese	 200 °C	50 min	Sì
A06	Torta di frutta all'italiana (8 pollici)	 190 °C	22 min	Sì
A07	Bignè alla crema	 190 °C	24 min	Sì
A08	Merluzzo arrosto	 250 °C	8 min	Sì
A09	Ali di pollo arrosto	 L1 230 °C	25 min	Sì
A10	Costine di maiale arrosto	 L1 200 °C	25 min	NO
A11	Costardelle arrosto	 L1 220 °C	14 min	Sì
A12	Pollo intero arrosto	 L1 200 °C	45 min	Sì
A13	Maiale arrosto	 L1 180 °C	50 min	Sì
A14	Costoletta d'agnello alla francese	 L1 220 °C	25 min	Sì
A15	Stinco di maiale arrosto alla francese	 L1 230 °C	80 min	NO
A16	Cheesecake	 L1 160 °C	55 min	Sì
A17	Pane al cioccolato e mirtilli rossi	 L1 180 °C	25 min	Sì
A18	Pane alle noci	 L1 190 °C	30 min	Sì

Inserimento degli accessori

La camera del forno ha cinque posizioni per i ripiani. Le posizioni dei ripiani vengono contate dal basso verso l'alto. Gli accessori possono essere estratti per circa la metà senza il rischio che si ribaltino.

Note

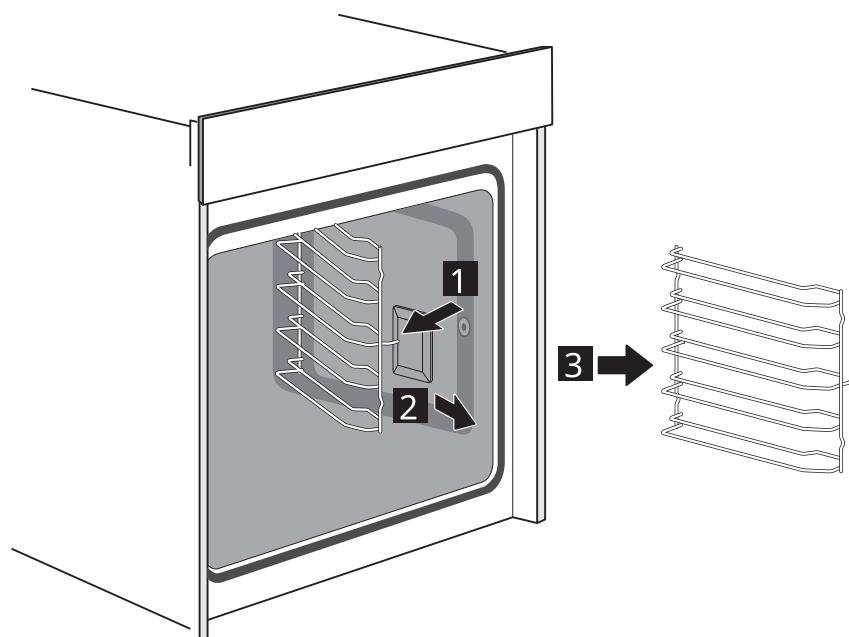
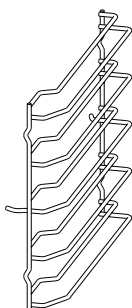
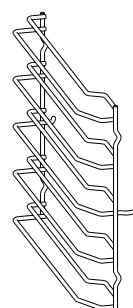
1. Assicurarsi di introdurre sempre gli accessori nella camera del forno nella direzione giusta.
2. Introdurre sempre gli accessori completamente nella camera del forno, in modo che non tocchino lo sportello dell'apparecchio.



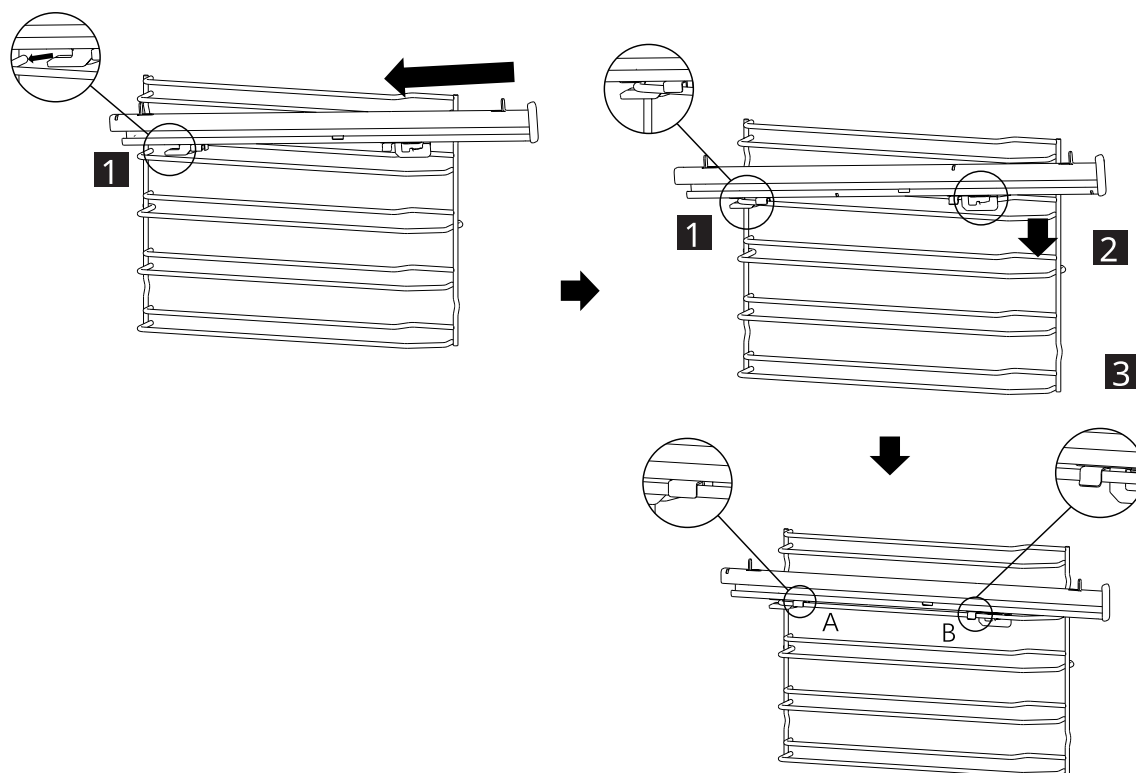
Guide

Se si desidera pulire bene le guide e la camera del forno, è possibile rimuovere i ripiani. In questo modo, l'apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà perfettamente funzionante per molto tempo.

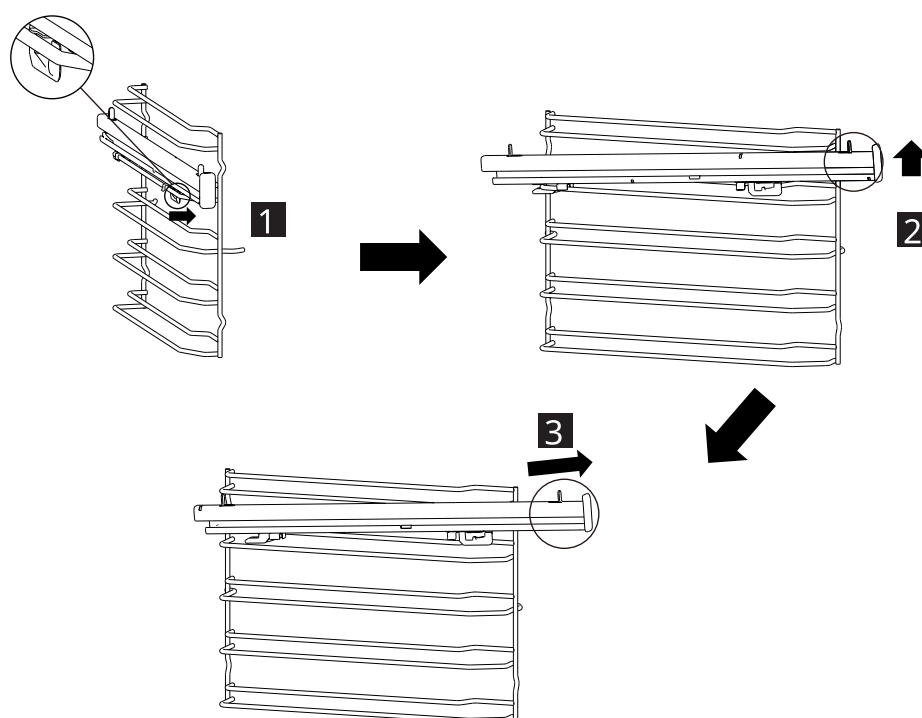
1. Tirare la parte anteriore delle guide laterali orizzontalmente nella direzione opposta fino a fare uscire la parte **1**; successivamente è possibile estrarre i ripiani come raffigurato nell'immagine.
2. Riposizionare la guida laterale nella camera del forno, inserendo prima la parte posteriore della guida laterale nel foro corrispondente e poi la parte anteriore con la parte **1**.

**L****R**

Fissaggio delle guide telescopiche



Rimozione delle guide telescopiche



Suggerimenti e consigli

Raccomandazioni per la cottura

Durante il preriscaldamento, rimuovere i ripiani in metallo e i vassoi dalla camera del forno per ottenere prestazioni più rapide.

Il forno ha cinque posizioni per i ripiani. Contare le posizioni dei ripiani partendo dal basso della camera del forno.

Il forno è dotato di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente a vapore e mantenere il cibo morbido all'interno e croccante all'esterno. Ciò consente di ridurre al minimo il tempo di cottura e il consumo di energia.

L'umidità può condensarsi nel forno o sui pannelli di vetro dello sportello durante la cottura. Allontanarsi sempre dal forno quando si apre lo sportello.

Una volta raffreddato, pulire la camera del forno con un panno morbido.

Preparazione di torte

Non aprire lo sportello del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura impostato.

Se si utilizzano due teglie contemporaneamente, lasciare un livello vuoto tra una e l'altra.


Cucinare carne e pesce

Utilizzare una teglia profonda per i cibi molto grassi, per evitare che il forno si macchi in modo permanente.

Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di inciderla, in modo che il succo non fuoriesca.

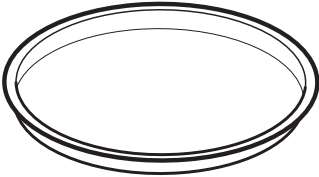
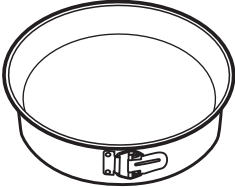

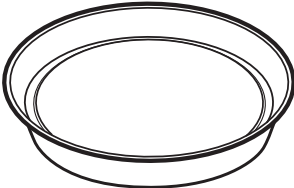
Per evitare che il forno faccia troppo fumo durante la cottura, aggiungere un po' di acqua nella teglia profonda. Per evitare la condensazione del fumo, aggiungere acqua ogni volta che si asciuga.

Cottura ventilata umida

 Per ottenere risultati ottimali, seguire i suggerimenti riportati nella tabella seguente.

Cottura ventilata umida - Accessori raccomandati

Utilizzare barattoli e contenitori scuri e non riflettenti, in quanto garantiscono un migliore assorbimento del calore rispetto alle stoviglie chiare e riflettenti.

Accessori	Dimensioni	Figura
Teglia per pizza, scura, non riflettente	Diametro 28 cm	
Casseruola da forno, scura, non riflettente	Diametro 26 cm	
Pirottini, ceramica	Diametro 8 cm, altezza 5 cm	
Stampo per base flan, scura, non riflettente	Diametro 28 cm	

Informazioni per gli istituti di prova

Test eseguiti secondo la norma IEC 60350-1.

Manutenzione e pulizia

⚠ Avvertenza! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Note sulla pulizia

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

Sportello dell'apparecchio

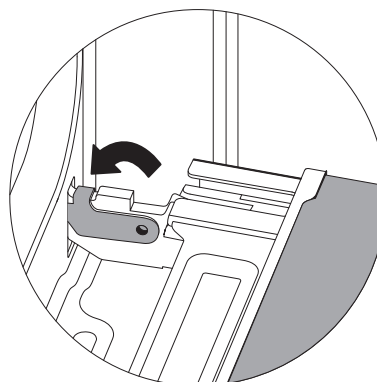
Con una buona cura e pulizia, l'apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà perfettamente funzionante per molto tempo. Di seguito viene spiegato come rimuovere lo sportello dell'apparecchio e pulirlo.

Per la pulizia e per rimuovere i pannelli dello sportello, è possibile staccare lo sportello dell'apparecchio. Le cerniere dello sportello dell'apparecchio sono dotate di una leva di bloccaggio.

Quando le leve di bloccaggio sono chiuse, lo sportello dell'apparecchio è fissato in posizione. In questo caso, lo sportello non può essere staccato. Quando le leve di bloccaggio sono aperte per staccare lo sportello dell'apparecchio, le cerniere sono bloccate. In questo caso, non possono chiudersi a scatto.



Sbloccato



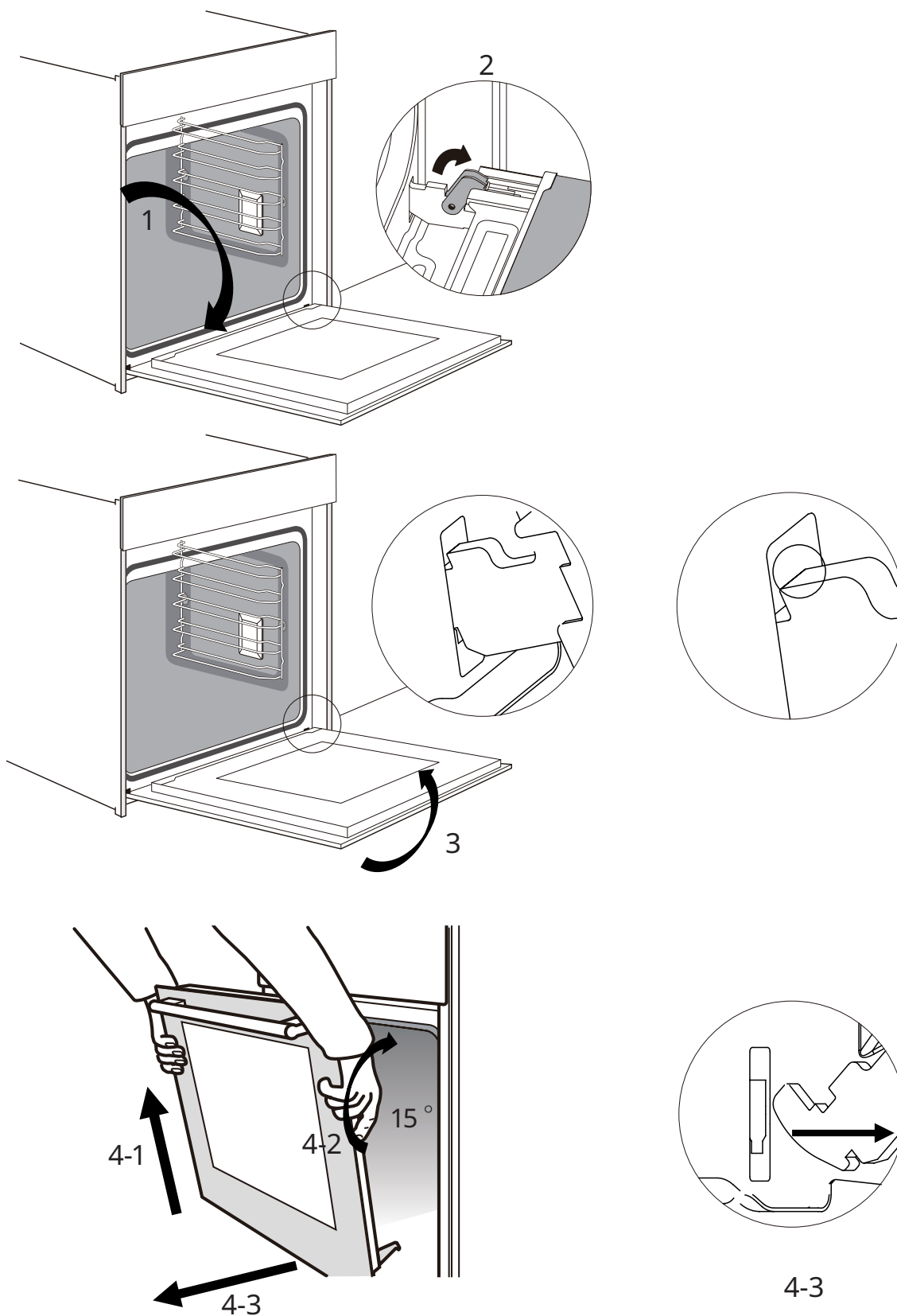
Bloccato

Avvertenza - Rischio di lesioni!

1. Se le cerniere non sono bloccate, possono chiudersi con forza. Assicurarsi che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse o, quando occorre staccare lo sportello dell'apparecchio, completamente aperte.
2. Le cerniere dello sportello dell'apparecchio si muovono durante l'apertura e la chiusura dello sportello e vi è il rischio di rimanere intrappolati. Tenere le mani lontano dalle cerniere.

Rimozione dello sportello dell'apparecchio

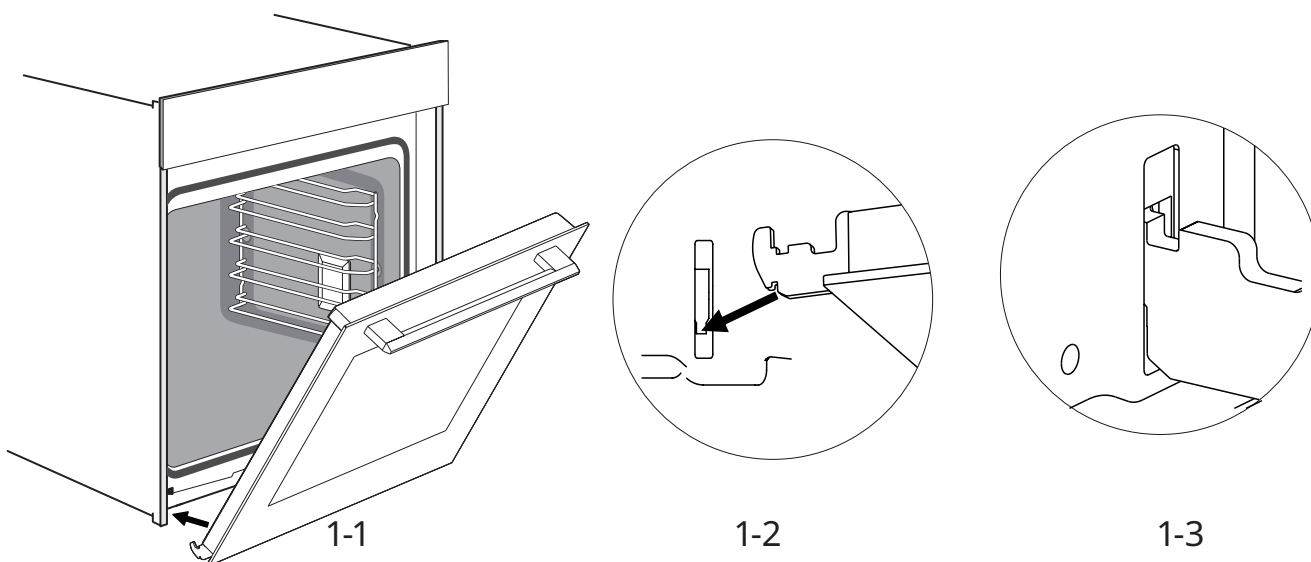
1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra.
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio fino a fine corsa.
4. Con entrambe le mani, afferrare lo sportello sul lato destro e sinistro e tirarlo verso l'alto.



Montaggio dello sportello dell'apparecchio

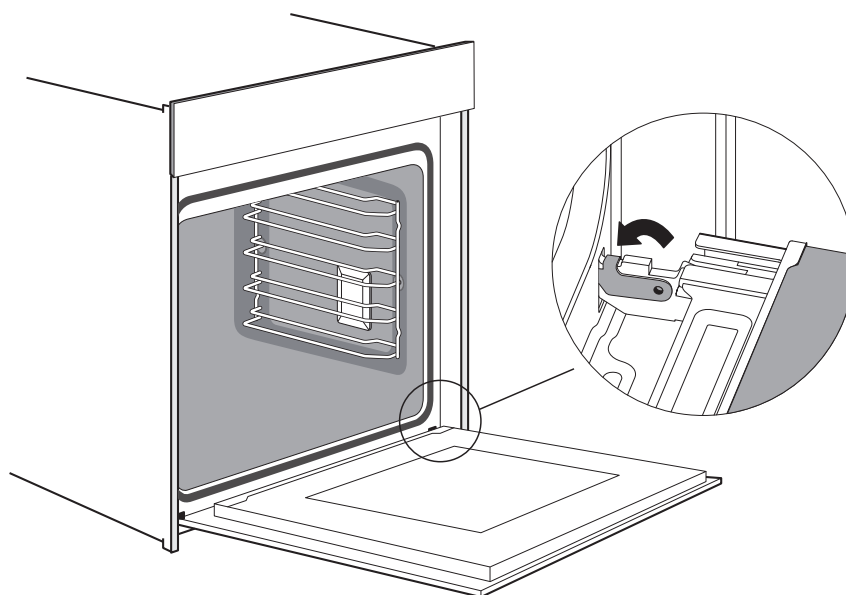
Rimontare lo sportello dell'apparecchio eseguendo al contrario la procedura di rimozione.

1. Fissare le entrambe cerniere, assicurandosi che siano posizionate direttamente sui fori di installazione del pannello anteriore, come raffigurato di seguito.



Nota: Se si avverte una certa resistenza, verificare che le cerniere siano inserite correttamente nei fori.

2. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio. Quindi, chiudere le leve su entrambe le cerniere.



Nota: Se le cerniere non sono posizionate correttamente, lo sportello non si apre completamente.

3. Chiudere lo sportello.

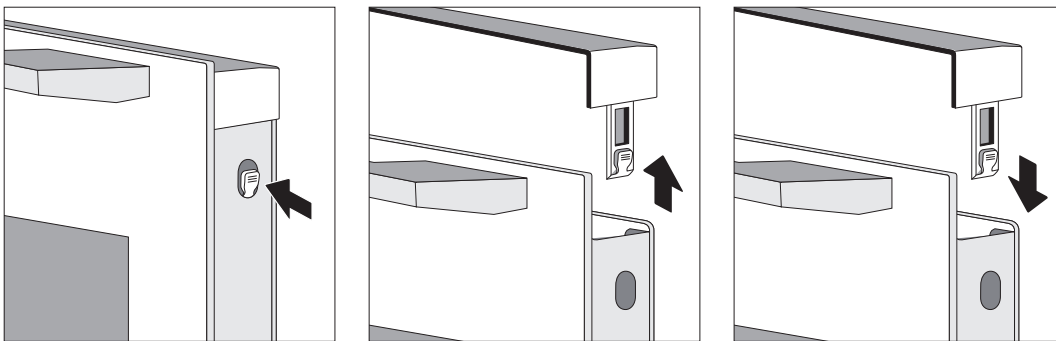
Nota: Si raccomanda vivamente di controllare ancora una volta se lo sportello è posizionato correttamente.

Rimozione del coperchio dello sportello

L'inserto in plastica del coperchio dello sportello potrebbe scolorirsi. Per effettuare una pulizia approfondita, è possibile rimuovere il coperchio

Rimuovere lo sportello dell'apparecchio come sopra indicato.

1. Premere sul lato destro e sinistro del coperchio.
2. Rimuovere il coperchio.
3. Dopo aver rimosso il coperchio dello sportello, le altre parti dello sportello dell'apparecchio possono essere facilmente rimosse per potere procedere alla pulizia. Al termine della pulizia dello sportello dell'apparecchio, rimettere il coperchio in posizione e premere finché non scatta in posizione con un clic.
4. Infine, rimontare lo sportello dell'apparecchio e chiuderlo.



Attenzione!

Sebbene lo sportello sia ben installato, il coperchio della porta può essere rimosso anche dopo che lo sportello è stato completamente aperto.

1. Se il coperchio dello sportello viene rimosso, il vetro interno dello sportello dell'apparecchio è libero di muoversi e può spostarsi facilmente, causando danni o lesioni.
2. La rimozione del coperchio dello sportello e del vetro interno consente di ridurre il peso complessivo dello sportello dell'apparecchio. Le cerniere possono spostarsi più facilmente durante la chiusura dello sportello e vi è il rischio di rimanere intrappolati. Tenere le mani lontano dalle cerniere.

A causa di quanto descritto nei due punti sopra riportati, si consiglia vivamente di non rimuovere il coperchio dello sportello a meno che lo sportello dell'apparecchio non sia stato precedentemente rimosso. I danni causati da un uso non corretto non sono coperti dalla garanzia.

Cosa fare se...

⚠ Avvertenza! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

Guasto	Possibile causa	Note/Soluzione
L'apparecchio non funziona.	Fusibile difettoso.	Controllare l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.
	Interruzione dell'alimentazione.	Controllare se la luce della cucina o gli altri elettrodomestici funzionano.
Le manopole sono cadute dal supporto sul pannello.	Le manopole sono state disinserite accidentalmente.	Le manopole possono essere rimosse. È sufficiente riposizionare le manopole nel loro supporto sul pannello e spingerle, in modo che si aggancino e possano essere ruotate normalmente.
Le manopole non possono più essere ruotate facilmente.	Presenza di sporco sotto le manopole	Le manopole possono essere rimosse. Per sganciare le manopole, è sufficiente rimuoverle dal supporto; in alternativa, premere sul bordo esterno delle manopole in modo che si stacchino e possano essere sollevate facilmente. Pulire accuratamente le manopole con un panno e acqua e sapone. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare oggetti affilati o prodotti abrasivi. Non immergere o lavare in lavastoviglie. Non rimuovere le manopole troppo spesso, in modo che il supporto rimanga stabile.
La ventola non funziona sempre in modalità: "Riscaldamento a ventola"		Si tratta di un'operazione normale, che garantisce una migliore distribuzione del calore e migliori prestazioni del forno.
Al termine del processo di cottura si sente un rumore e viene emesso un flusso d'aria in prossimità del pannello.		La ventola di raffreddamento è ancora in funzione, per evitare condizioni di elevata umidità nella camera del forno e raffreddare il forno per una maggiore praticità. La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente.
Il cibo non viene sufficientemente cotto nel tempo previsto dalla ricetta.		Viene utilizzata una temperatura diversa da quella indicata della ricetta. Controllare due volte la temperatura. Le quantità degli ingredienti sono diverse da quelle indicate della ricetta. Controllare due volte la ricetta.

Doratura irregolare	L'impostazione della temperatura è troppo alta, oppure occorre posizionare correttamente il ripiano. Controllare una seconda volta la ricetta e le impostazioni. La finitura superficiale, il colore o il materiale delle stoviglie da forno non sono stati scelti correttamente in base alla funzione del forno selezionata. Quando si utilizza il funzione grill, ad esempio in modalità "Riscaldamento superiore e inferiore", utilizzare stoviglie da forno con una finitura opaca, di colore scuro e leggere.
La luce non si accende	La luce deve essere sostituita.

Dati tecnici

Dati tecnici

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	503 mm 353 mm 386 mm
Area della teglia da forno	1159 cm ²	
Elemento riscaldante superiore	900 W	
Elemento riscaldante inferiore	1500 W	
Griglia	1300 W	
Anello	1800 W	
Potenza nominale totale	3150 W	
Tensione	220 - 240V ~	
Frequenza	50 - 60 Hz	
Numero di funzioni	14	

Efficienza energetica

Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto*


Nome del fornitore	IKEA
Identificazione del modello	MÅGEBO 905-570-61
Indice di efficienza energetica	76,9
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, modalità convenzionale	1.02kWh
Consumo di energia con un carico standard, modalità forno ventilato	0.65kWh
Numero di camere del forno	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	43,5 kg


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

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

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

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Riciclare i materiali contrassegnati con il simbolo . Riporre le confezioni negli appositi contenitori per il riciclo. Si raccomanda di riciclare correttamente i rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche al fine di contribuire alla salvaguardia

dell'ambiente e della salute umana. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Garanzia IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?

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

Chi fornisce il servizio?

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

Cosa copre questa garanzia?

La garanzia copre i difetti dell'apparecchio causati da vizi di fabbricazione (difetti funzionali), a partire dalla data di acquisto/consegna dello stesso apparecchio. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Eventuali eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?". Durante il periodo di validità della garanzia, saranno coperti tutti i costi di riparazione, inclusi ad esempio pezzi di ricambio, manodopera e trasferte del personale tecnico, fermo restando che l'accesso all'apparecchio per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. In simili condizioni, si applicano le linee guida UE (N. 99/44/CE) e le rispettive normative locali. I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

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

Cosa non è coperto dalla garanzia?

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito al collegamento ad una tensione errata; danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi, in via esemplificativa, i danni causati da una quantità eccessiva di calcare nelle condutture idriche; infine, danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette ad usura, incluse batterie e lampadine.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'apparecchio, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassette del detersivo.

- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e di scarico, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimenti e parti del rivestimento. A meno che non si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di fabbricazione.
- Casi in cui non è stato riscontrato alcun guasto durante l'intervento del tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro servizio assistenza autorizzato e/o da un partner contrattuale di assistenza autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni necessarie in seguito ad un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. un uso professionale.
- Danni derivanti dal trasporto. In caso di trasporto del prodotto da parte del cliente presso il proprio domicilio o ad un altro indirizzo, IKEA non sarà in alcun modo responsabile per eventuali danni generati durante il trasporto. Tuttavia, in caso di trasporto del prodotto da parte di IKEA all'indirizzo di consegna del cliente, eventuali danni derivanti dal trasporto saranno coperti dalla garanzia.
- Costi inerenti la prima installazione dell'apparecchio IKEA. Tuttavia, se un fornitore di servizi IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato ripara o sostituisce l'apparecchio in base ai termini della presente garanzia, lo stesso fornitore di servizi o il partner di assistenza autorizzato dovrà reinstallare l'apparecchio riparato o un apparecchio sostitutivo, se necessario.

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

Applicazione delle leggi nazionali

La garanzia IKEA definisce diritti legali specifici, che coprono o sostituiscono i requisiti locali. Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

Ambito di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in un paese europeo e trasferiti in un altro paese europeo, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l'apparecchio è conforme ed è installato secondo:

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

Servizio assistenza dedicato per gli elettrodomestici IKEA:

Non esitare a contattare il servizio assistenza IKEA per:

- 1.** richiedere assistenza tecnica ai sensi della garanzia;
- 2.** chiedere chiarimenti in merito all'installazione di un elettrodomestico come parte di una cucina dedicata IKEA. Il servizio assistenza non fornirà chiarimenti in merito a:
 - l'installazione generale di una cucina IKEA;
 - i collegamenti alla linea elettrica (se l'elettrodomestico viene fornito senza spina e cavo), idrica e al gas, poiché devono essere eseguiti da un tecnico dell'assistenza autorizzato.
- 3.** Chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale dell'utente e sulle specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

Per assicurarvi la migliore assistenza, vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o la sezione corrispondente del manuale dell'utente, prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno di assistenza



Fare riferimento all'ultima pagina del presente manuale per un elenco completo dei fornitori autorizzati IKEA e i relativi numeri di telefono nazionali.

i Al fine di fornirvi un servizio più rapido, vi raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono specifici elencati alla fine di questo manuale. Fare sempre riferimento ai numeri elencati nel libretto specifico dell'apparecchio per il quale si richiede l'assistenza. Prima di contattarci, assicuratevi di avere a portata di mano il codice prodotto IKEA (codice a 8 cifre) e il numero di serie (codice a 8 cifre che si trova sulla targhetta di identificazione) dell'apparecchio per il quale si richiede l'assistenza.

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

Avete bisogno di ulteriore aiuto?

Per ulteriori domande non inerenti all'assistenza degli elettrodomestici, contattare il call center del punto vendita IKEA più vicino. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'apparecchio prima di contattarci.

Country	Phone Number	Call Fee	Opening Time (Mon-Fri)
Deutschland	08007242420	Kostenlos	8am - 5pm
France	0805543333	Gratuit	8.30 am – 7.00 pm (lun-ven) 8.30 am – 1.00 pm (sam)
United Kingdom	08009175827	free	9am till 5pm
Ireland		free	9am till 5pm
Italia	800130373	Gratuito	9am-6pm
España	900822398	Gratis	9am-6pm
Ελλάδα	0080044146128 (+30)21 6860020	Χωρίς χρέωση	9am-6pm
Nederland	Local(within NL): 050-7111267 International: +31 507111267	Gratis	Ma-Vr 8-20, Za 9-20
Sverige	0775700500	Kostnadsfritt	8.30 am - 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am - 6.00pm (Sat-Sun)
Schweiz	0800110344	Kostenlos	8am - 5pm
Suisse		Gratuit	8am - 5pm
Svizzera		Gratuito	8am - 5pm
Österreich	0800909626	Kostenlos	9am-6pm
België	080080159	Gratis	9am-5pm
Belgique		Gratuit	9am-5pm
Luxembourg		Gratuit	9am-5pm
Danmark	70150909	Gratis	8.30 am – 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am-6.00pm (Sat-Sun)
Norge	80031407	Gratis	9am-4pm
Polska	800012088	Bezpłatne	9am-5pm
Portugal	800210151	Gratuita	9am-6pm
Česká republika	800050717	Zdarma	9am-5pm
Suomi	0800302588	Maksuton	9am-4pm
Magyarország	0680984517	Ingyenes	9am-5pm
Australia	IKEA.com		
Latvia	(+371)67717065	Bezmaksas	9am-6pm
Estonia	(+372)6366525	Tasuta	9.00 – 18.00 (E-R)
Lithuania	(+370)67641956	Nemokamai	9.00 – 18.00 (Pr-Pn)
Slovenija	IKEA.com		
Slovensko	(+42)1415623915	Bezplatne	9.00 – 18.00 (pondelok – piatok)
България	IKEA.com		
Cyprus	IKEA.com		
Hrvatska	IKEA.com		
Ísland	IKEA.com		
România	800400660	Call Fee	9am - 5pm
Serbia	IKEA.com		

