

*due dec 2011*

5019 610 01188

# FRAMTID

- GB
- FR
- PT
- ES

OV5

**Table of contents**

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

**Safety Information**

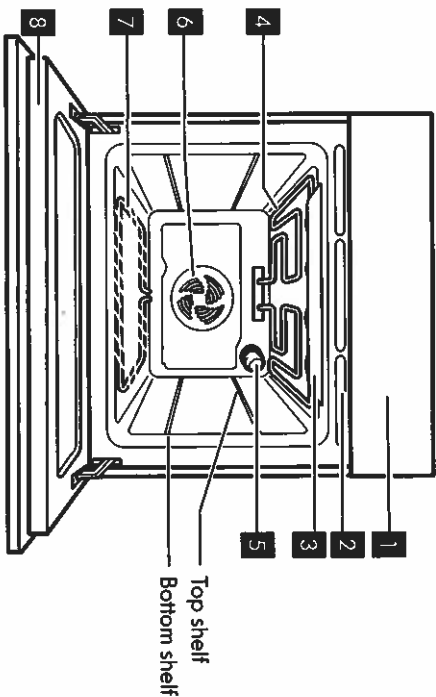
- Your safety and that of others are very important.  
This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.
- ⚠** This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
- All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:
- ⚠ DANGER!** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.
- ⚠ WARNING!** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.
- All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
  - Electrical installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
  - Regulations require that the appliance is earthed.

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

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

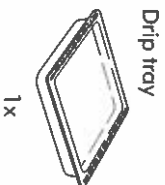
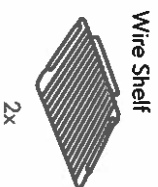
- Scrapping of household appliances**
- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
  - For further information on the treatment, recovery and recycling of household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

**Product description**



- 1 Control panel
  - 2 Cooling fan<sup>1)</sup> (hidden)
  - 3 Grill safety guard<sup>2)</sup>
  - 4 Upper heating element/Grill
  - 5 Rear oven lamp
  - 6 Oven fan
  - 7 Bottom heating element (not visible)
  - 8 Oven cool door
- 1) The cooling fan may continue running even after the oven is switched off. During the pyro-clean cycle the fan runs faster than during normal cooking functions.
- 2) Prevents food from coming into direct contact with the grill. Nevertheless, you are advised not to touch the safety guard whilst the oven is on.

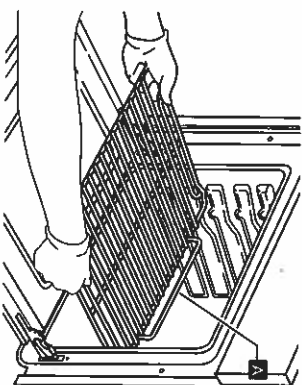
**Accessories**



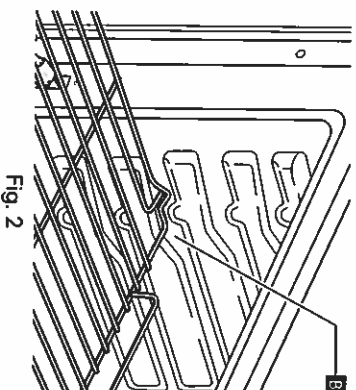
**Inserting wire shelves and other accessories in the oven**

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

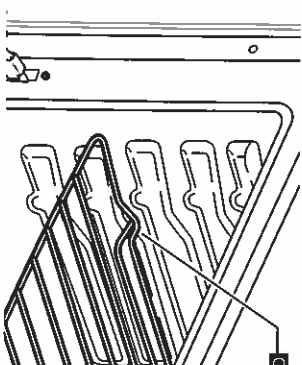
1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1).



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

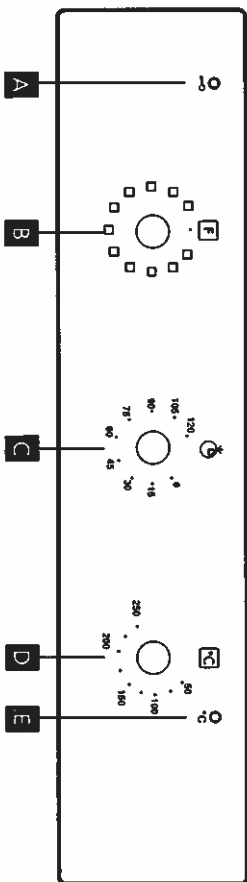


3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to "C" (Fig. 3).



4. To remove the wire shelf proceed in reverse order. The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

Control panel



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

Daily use

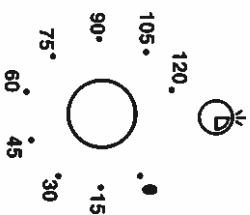
How to operate the oven

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





Cooking time selector




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

turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration. At the end of the set cooking time the oven switches off and the selector remains positioned at "0".  
**Important:** when the selector is positioned at "0" the oven will not switch on.  
 To switch the oven on, cooking time must be set.



Oven Functions table
























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

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

**Important notes:**

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

**Cooking tables**

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

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

**Cooking table with GRILL function**

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

Note: cooking temperatures and times are for guidance only.

**Cleaning and maintenance****CLEANING****⚠ WARNING!**

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

**Oven exterior**

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

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

**Oven interior**

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

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

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

**Accessories**

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

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

**ⓘ IMPORTANT:** do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the forced air function at 200°C for about one hour.
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

**Cleaning cycle of ovens with Pyrolytic function (if present):****⚠ WARNING!**

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

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

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

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

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

**MAINTENANCE**

**⚠ WARNING!**

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

**To remove the door**

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

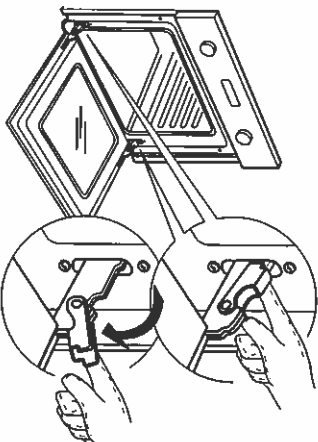


Fig. 1

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

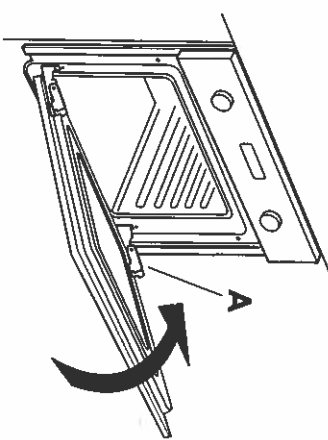


Fig. 2

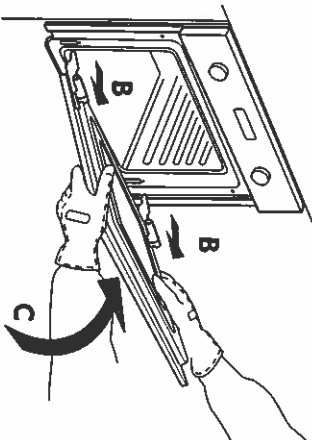


Fig. 3

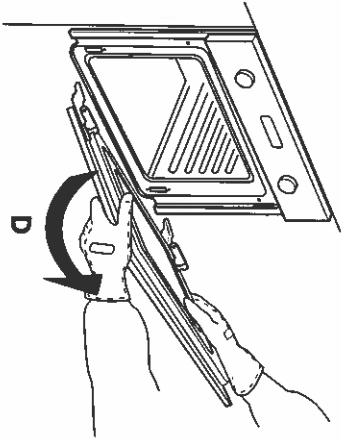


Fig. 4

**To refit the door**

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

**To replace the rear lamp**

1. Disconnect the oven from the power supply.

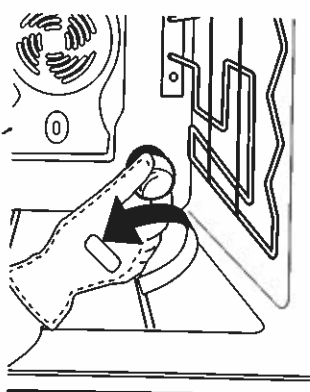



Fig. 8

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

**NOTE:**

Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.  
Lamps are available from IKEA After Sales Service.

## What to do if ...

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

Energy consumption with a standard load and pastry function kWh

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

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "What to do if ..." table.
  2. Switch the appliance off and back on again if to see if the fault persists.
- If after the above checks the fault still occurs, contact IKEA After-Sales Service.

Always specify:

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

**SERVICE** 0000 000 000000



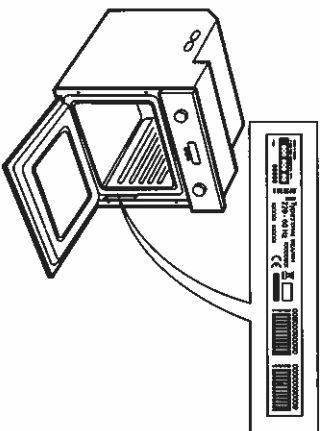
- your full address;
  - your telephone number.
- If any repairs are required, please contact IKEA After-Sales Service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).



## Technical data

Dimensions	
Width	595
Height	595
Depth	538
Usable Volumes (L)	59
Area of largest baking sheet (net surface) cm <sup>2</sup>	1200
Top+ bottom heating element W	2450
Grill W	2450
Defrost W	45
Cooling Fan W	21
Eco Function W	2450
Pyro Cleaning W	2450
Oven Lamp W	40
Total rating W	2500
Number of functions	5
Energy consumptions kWh	0,79
Energy consumptions with a standard load and top + bottom heating kWh	0,79
Energy Consumption with a standard load and ventilated kWh	0,90

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.



## Installation

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

### Preparing the housing unit

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

### General recommendations

#### Before use

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

#### During use

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

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

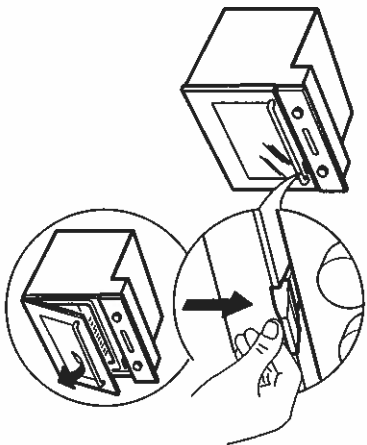


Fig. 1

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

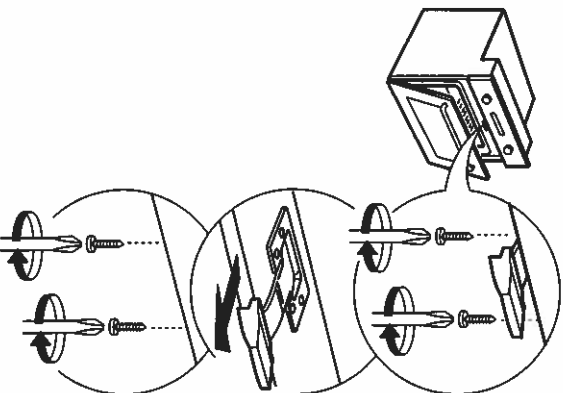


Fig. 2

**Electrical connection**

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

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

**Environmental concerns**

**Disposal of packing material**

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

**Energy saving**


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

**Scrapping the product**

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

**Declaration of conformity** 

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

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

## IKEA GUARANTEE

### How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt, is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

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

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

### Who will execute the service?

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

### What does this guarantee cover?

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

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

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

or replace it with the same or a comparable product.

### What is not covered under this guarantee?

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

another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.

- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance.
- However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

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

### How country law applies

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

### Area of validity

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

- An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:
  - the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
  - the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

### The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA

appointed After Sales Service Provider to:

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

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

### How to reach us if you need our service



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

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

### SAVE THE SALES RECEIPT!

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

### Do you need extra help?

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

## Sommaire

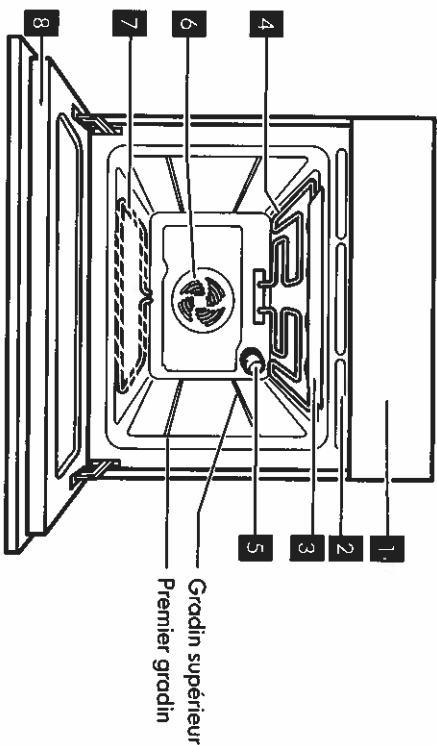
<b>Informations relatives à la sécurité</b>	<b>24</b>	<b>Diagnostic rapide</b>	<b>36</b>
<b>Description du produit</b>	<b>26</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>38</b>
<b>Bandeau de commande</b>	<b>28</b>	<b>Installation</b>	<b>39</b>
<b>Utilisation quotidienne</b>	<b>28</b>	<b>Branchements électriques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

## Informations relatives à la sécurité

- Votre sécurité et celle d'autrui est très importante.
- D'importants messages relatifs à la sécurité figurent dans le présent manuel et sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire attentivement et à les observer en toute circonstance.
- A** Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels découlant de l'utilisation de cet appareil.
- Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :
- DANGER !** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves.
- A** situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de provoquer des blessures graves.
- Les messages relatifs à la sécurité incluent tous des informations détaillées sur les risques potentiels présents, et indiquent la procédure à suivre pour réduire le risque de blessures, de dommages et de choc électrique résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil. Observez scrupuleusement les instructions suivantes :
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder à des opérations d'installation.
  - Les opérations d'installation et d'entretien électriques doivent exclusivement être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
  - La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
  - Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil sur la prise secteur après son encastrement.
  - Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, l'appareil doit être branché au moyen d'un sectionneur omnipolaire avec espacement entre les contacts supérieur ou égal à 3 mm.
  - N'utilisez en aucun cas de prises multiples ni de rallonges.
  - Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
  - Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
  - Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées, et ne l'utilisez pas les pieds nus.

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

## Description du produit



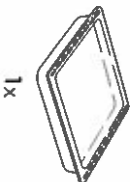
- 1) Bandeau de commande
  - 2) Ventilateur<sup>1)</sup> (invisible)
  - 3) Protection du grill<sup>2)</sup>
  - 4) Résistance supérieure/grill
  - 5) Éclairage arrière du four
  - 6) Ventilateur de four
  - 7) Résistance inférieure (non visible)
  - 8) Porte froide
- 1) Il se peut que le ventilateur continue de fonctionner même après l'extinction du four. Pendant la pyrolyse, la vitesse du ventilateur est plus élevée que pendant la cuisson.
- 2) Cette protection empêche le contact direct avec le grill. Néanmoins, nous vous recommandons de ne jamais toucher la protection lorsque le four est en service.

## Accessoires

## Grille



## Lèchefrite



## FRANÇAIS

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

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

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

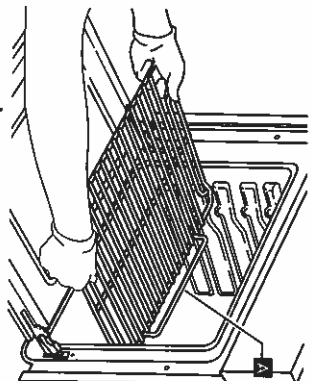


Fig. 1

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

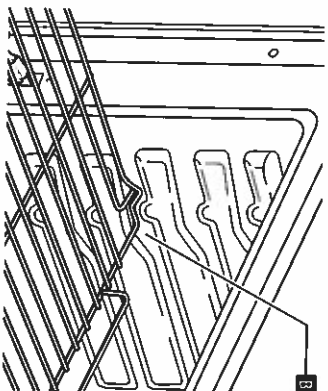


Fig. 2

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

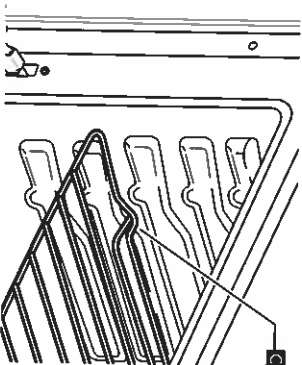
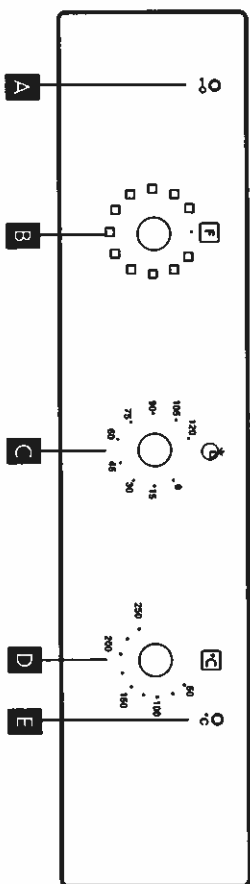


Fig. 3

4. Pour extraire la grille, procédez dans le sens inverse.  
Pour les autres accessoires, comme la lèchefrite et une plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue exactement de la même manière. La partie saillante sur la partie plate permet son blocage.

## Bandeau de commande



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

## Utilisation quotidienne

## Mode d'emploi du four

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

## Programmateur de temps de cuisson

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

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

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

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

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

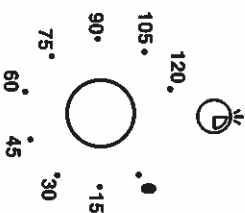






Tableau des fonctions du four























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

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

**Recommandations :**

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

**Tableaux de cuisson**

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

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

Tableau de cuisson pour la fonction GRIL

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

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

### Nettoyage et entretien

#### NETTOYAGE

#### AVERTISSEMENT !

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

#### Extérieur du four

- IMPORTANT** : n'utilisez ni produits corrosifs ni détergents abrasifs. En cas de contact accidentel d'un tel produit avec le four, essayez immédiatement ce dernier avec un chiffon humide.
- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si le four est particulièrement sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de liquide à vaisselle. Essayez avec un chiffon sec.

#### Encointe du four

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

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).

- Utilisez des produits spécialement conçus pour les fours et observez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un détergent liquide approprié. Pour faciliter le nettoyage du four, la porte peut être retirée (référez-vous à la section « Entretien »).

#### Remarque : pendant les cuissons

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

#### Accessoires

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

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

- IMPORTANT** : ne nettoyez jamais les panneaux catalytiques et la paroi arrière du four avec des produits abrasifs, des brosses dures, des tampons à récurer ou des bombes de nettoyage de four. Ils risqueraient en effet d'endommager la surface catalytique et de lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.
- Faites fonctionner le four à vide à 200 °C pendant une heure environ en sélectionnant la fonction Chaleur pulsée. Une fois ce laps de temps écoulé, laissez refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.



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

### ⚠ AVERTISSEMENT !

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

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

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

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

### ENTRETIEN

#### ⚠ AVERTISSEMENT !

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

#### Pour démonter la porte :

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

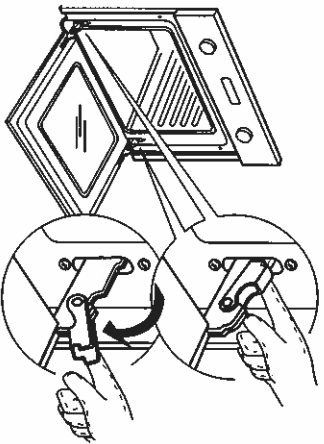


Fig. 1

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

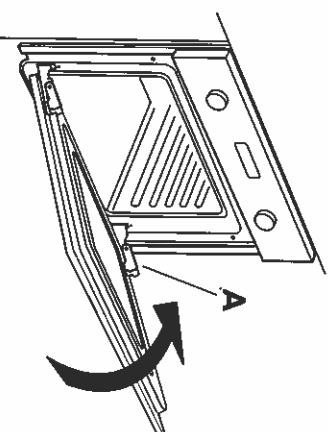


Fig. 2

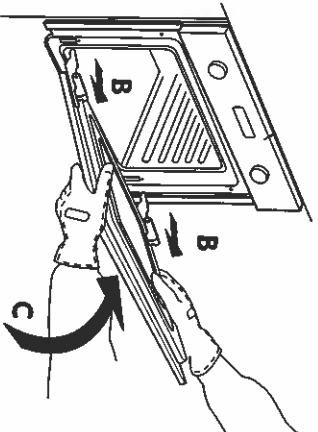


Fig. 3

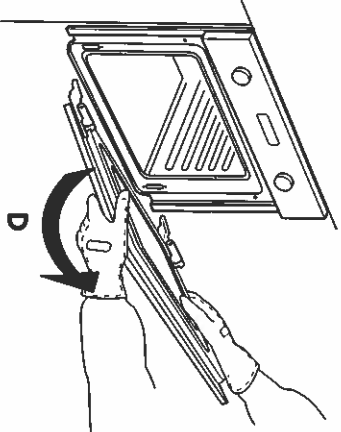


Fig. 4

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

#### Pour remplacer l'ampoule arrière

1. Débranchez le four du secteur.

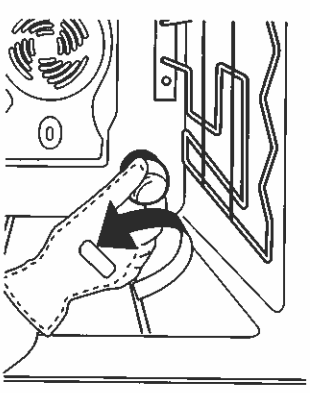



Fig. 5

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

#### REMARQUE :

Utilisez exclusivement des ampoules incandescentes de type E-14 25-40 W / 230 V, T 300 °C.  
Ces ampoules sont disponibles auprès du service après-vente IKEA.

## Diagnostic rapide

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

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

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

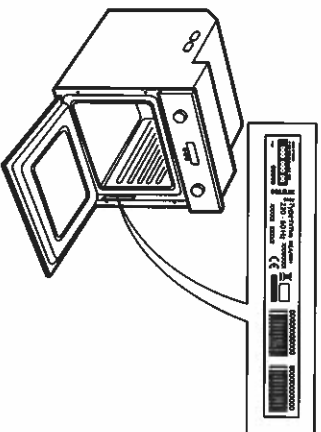
- Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème par vous-même à l'aide des suggestions de la section « Diagnostic rapide ».
  - Arrêtez le four puis remettez-le en marche pour vérifier si le problème a été éliminé.
- Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous au service après-vente IKEA. Veuillez toujours spécifier :
- une brève description du défaut ;
  - le type et le modèle exact du four ;
  - le code service (numéro indiqué après le terme Service sur la plaque signalétique) apposé sur le bord inférieur droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte).
- SERVICE 0000 000 00000**
- votre adresse complète ;
  - Votre numéro de téléphone.
- Si le four doit être réparé, adressez-vous au service après-vente IKEA (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).



## Caractéristiques techniques

Dimensions	
Largeur	595
Hauteur	595
Profondeur	538
Volumes utilisables (L)	59
Zone la plus large de la plaque à pâtisserie (surface net) cm²	1200
Résistances supérieure et inférieure (W)	2450
Gril (W)	2450
Décongélation (W)	45
Ventilateur (W)	21
Fonction Éco (W)	2450
Pyrolyse W	2450
Éclairage du four (W)	40
Puissance totale (W)	2500
Nombre de fonctions	5
Consommation d'énergie kWh	0,79
Consommation d'énergie avec une charge standard et les résistances supérieure et inférieure Kwh	0,79
Consommation d'énergie avec une charge standard et le ventilateur Kwh	0,90

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



## Montage

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

## Préparation du meuble pour l'encastrement

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

## Recommandations générales

## Avant la première utilisation

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

## Pendant l'utilisation

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

**Dispositif de sécurité du four**

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

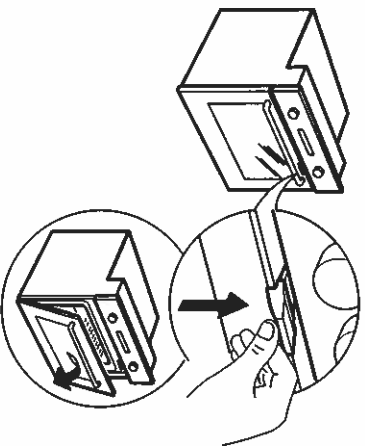


Fig. 1

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

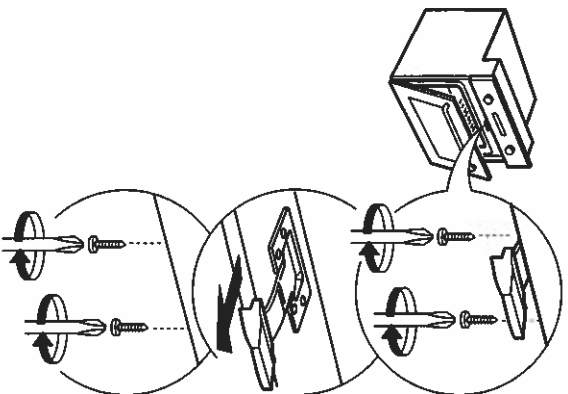


Fig. 2

## FRANÇAIS

**Branchements électriques**

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

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

**Considérations environnementales****Élimination des emballages**

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

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


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

**Déclaration de conformité **

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

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé humaine, qui pourraient être menacés par une élimination incorrecte.



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

**GARANTIE IKEA (FRANCE)****CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA**

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

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

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

**Modèle :**

**N° de série :**

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

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

**Livraison et mise en service**

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

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

Mise en service : non.

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

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

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

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

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

**Litiges éventuels**

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

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

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil. Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

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

## FRANÇAIS

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

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

**Garantie contractuelle IKEA**

RIX : rien à payer en sus.

DUREE : 5 (cinq) ans.

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

REPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'œuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil ; oui
- garantie des pièces remplacées ; non

délaï d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

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

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

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

**CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA**

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

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

L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr. La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

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

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

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

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

**Qui est couvert par la garantie ?**

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

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

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

**Que couvre cette garantie ?**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
  - Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
  - Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
  - Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, châssis et parties de châssis.
  - Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'œuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
  - Les réparations effectuées par un prestataire de service et/ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
  - L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
  - Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par
    - Les coûts d'installation initiaux.
    - Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé. La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.
- Rappel des dispositions légales :**
- Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en œuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.
- « Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)**
- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
  - Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

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

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

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

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

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

les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

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

- N'hésitez pas à contacter le prestataire de Service Après-Vente désigné par IKEA pour :
1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle.
  2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet.
  3. obtenir des informations pour le bon fonctionnement de l'appareil. Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

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



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

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

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

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

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

#### Besoin d'aide supplémentaire?

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