

KULINARISK

DK

NL

GB

FR

DE

IT

NO

PT

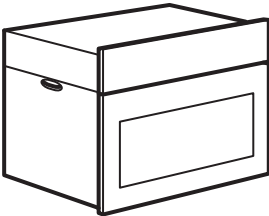
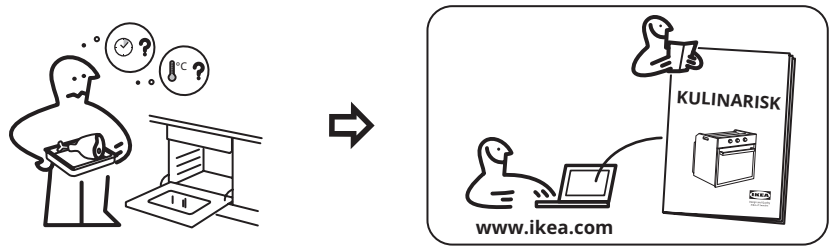
ES



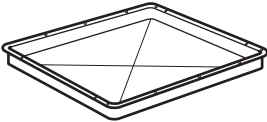
Design and Quality
IKEA of Sweden



DANSK	7
NEDERLANDS	11
ENGLISH	15
FRANÇAIS	19
DEUTSCH	23
ITALIANO	27
NORSK	31
PORTUGUÊS	35
ESPAÑOL	39



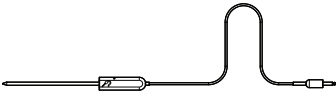
1x



1x



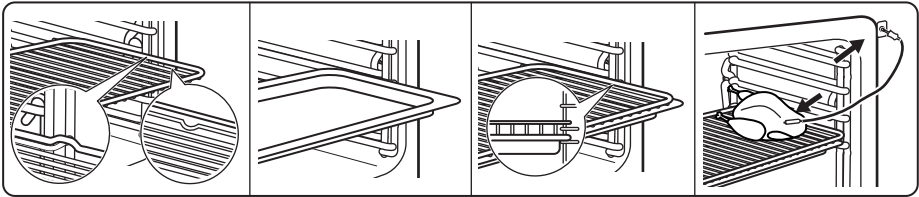
1x

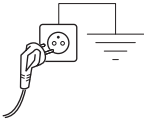


1x



1x





1

00:00

⏮

06:00

OK

2

06:00

⏮

06:59

OK

1

⏮

OK

2

⏮

OK

3

English

⏮

OK



⏰ 3 SEC

⏸ 3 SEC

★

⏰ 16:30

⏰ 00:15

▶ 150°C

⏮

⏭

OK

⏰ 3 SEC

⏸ 3 SEC

★

⏰ 16:30

⏰ 00:15

▶ 150°C

⏮

⏭

OK

⏰ 3 SEC

⏸ 3 SEC

★

⏰ 16:30

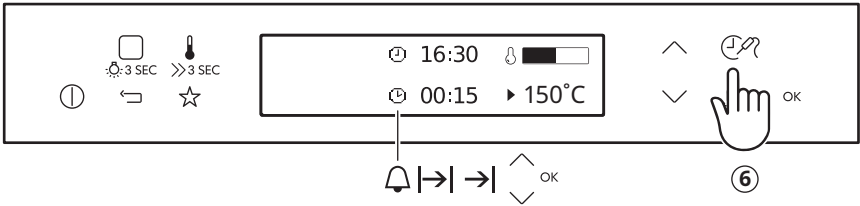
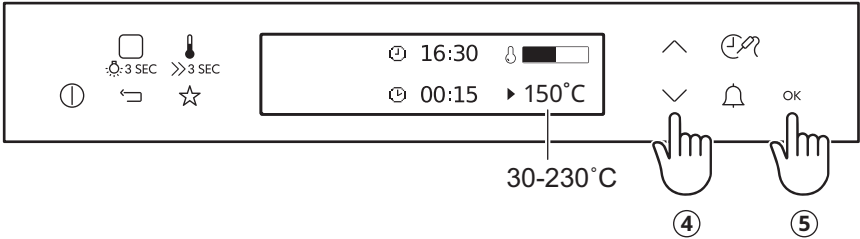
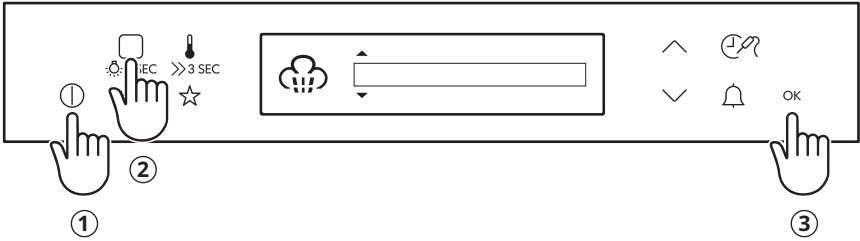
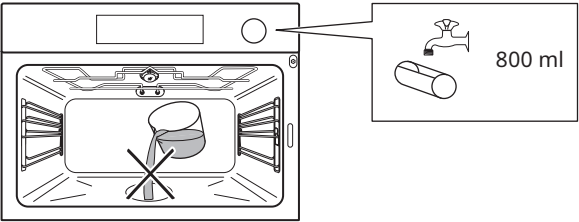
⏰ 00:15

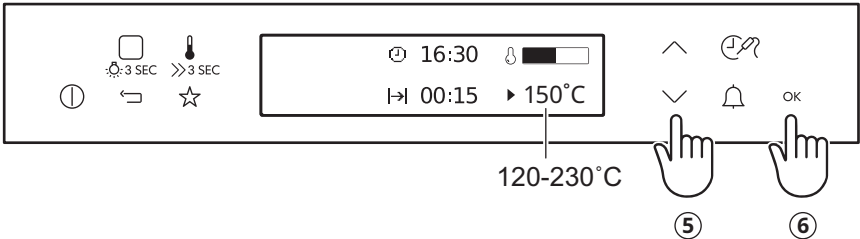
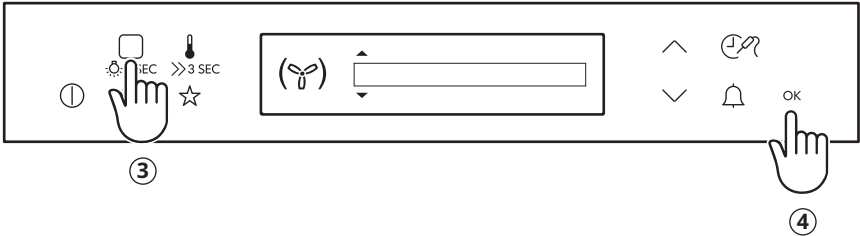
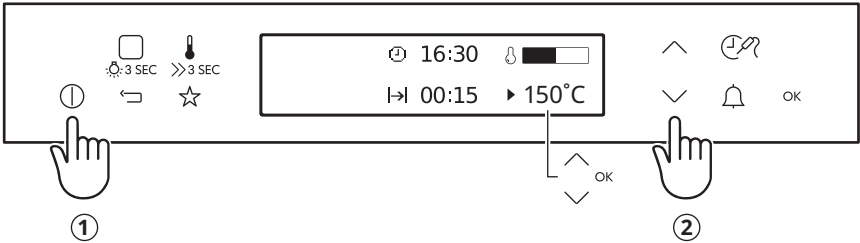
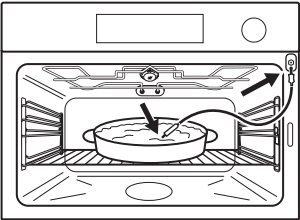
▶ 150°C

⏮

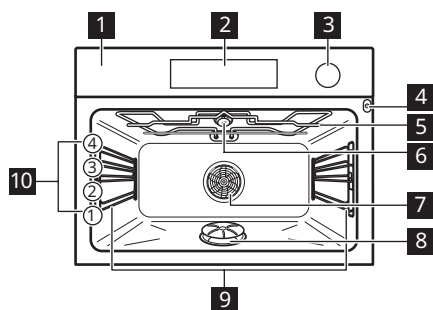
⏭

OK



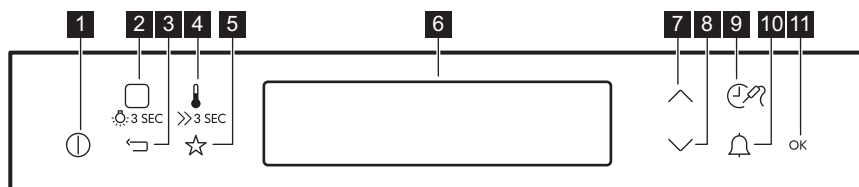


Produktbeskrivelse



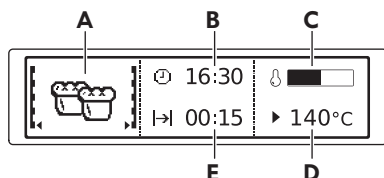
- 1 Betjeningspanel
- 2 Elektronisk programur
- 3 Vandbeholder
- 4 Stik til termometer
- 5 Grill
- 6 Ovn-pære
- 7 Blæser
- 8 Dampgenerator med dæksel
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovn-riller

Kontrolpanel



- 1 TÆND / SLUK
- 2 Ovnfunktioner / Hjælp Til Tilberedning / Lampe
- 3 Tilbage-tast
- 4 Temperatur / Hurtig opvarmning
- 5 Foretrukne programmer
- 6 Skærm
- 7 Pil op
- 8 Pil ned
- 9 Tid / Flere funktioner
- 10 Minutur
- 11 Bekræft indstilling

Skærm



- A. Ovnfunktion
- B. Aktuel tid
- C. Opvarmningsindikator
- D. Temperatur
- E. En funktions varighed og sluttidspunkt

Andre kontrollamper på displayet:

Symbol	Funktion
	Funktionen er tændt.
	Viser aktuel tid.
	Viser den krævede tilberedningstid.
	Viser tilberedningsvarighed.
	Viser temperaturen.
	Viser, hvornår den indstillede tilberedningstid er slut. Tryk på $\vee$ og $\wedge$ samtidigt for at nulstille tiden.
	Ovnens beregner den krævede tilberedningstid.
	Angiver varmeniveauet i ovnen.
	Viser, at vægtautomatikfunktionen er slået til, eller at du kan ændre vægtindstillingen
	Heat+Hold er tændt.

Ovnfunktioner



Fuld damp

Grøntsager, tilbehør, fisk



Fugtighed Høj

Kager, tærter, terriner, fisk



Fugtighed Lav

Kød, fjerkræ, ovnretter, gryderetter



Opvarmning med damp

Opvarmning på en tallerken



Varmluft

Jævn bagning, mørt kød, tørring



Over-/undervarme

Traditionel bagning



Pizza-funktionen

Pizza-bagning



Lavtemperaturstegning

Til møre stege



Undervarme

Bagning af kager



Fugtig varmluft

Bagning



Frosne madvarer

Til færdigretter (f.eks. pommes frites)



Grillstegning

Grillstegning, ristning



Hurtig grillstegning

Grillstegning af store portioner, ristning



Turbogrill

Stegning af kød, brunng

Specialprogrammer



Brød



Hævning af dej



Henkogning



Holde varm



Gratiner



Tallerkenvarmer



Tørring



Optøning

Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energieffektivitetsklasse og økodesign i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014. Test i henhold til EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste energieffektivitet, der er mulig.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret.

Fejlfinding

Hvis du støder på et problem med dit apparat, kan du se kapitlet "Fejlfinding" i den

fulde version af brugervejledningen, som findes på: www.ikea.com.

Produktoplysninger og produktinformationsark*

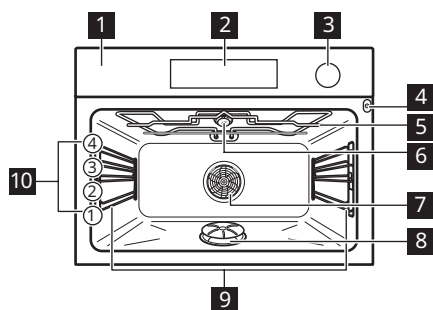
Leverandørens navn	IKEA
Identifikation af model	KULINARISK 704.168.21
Energieffektivitetsindeks	94.5
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	43 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	31.3 kg

* For EU ifølge EU-forordninger 65/2014 og 66/2014.
For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.
For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

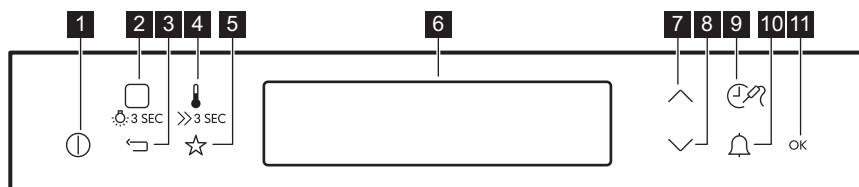
EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

Productbeschrijving



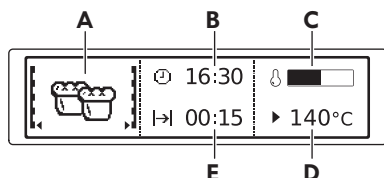
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Elektronische tijdschakelklok
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor de voedselsensor
- 5 Grillen
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Stoomgenerator met deksel
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

Bedieningspaneel



- 1 AAN/UIT
- 2 Verwarmingsfuncties / Kook- En Bakassistent / Lampje
- 3 Toets op de achterkant
- 4 Temperatuur / Snel opwarmen
- 5 Mijn favoriete programma's
- 6 Display
- 7 Toets Omhoog
- 8 Toets Omlaag
- 9 Tijd / Meer functies
- 10 Kookwekker
- 11 Instelling bevestigen

Display



- A. Verwarmingsfunctie
- B. Dagtijd
- C. Indicatielampje bij voorverwarmen
- D. Temperatuur
- E. Duur of eindtijd van een functie

Andere informatie op het display:

Symbool	Functie
	De functie is ingeschakeld.
	Toont de huidige tijd.
	Toont de benodigde bereidingstijd.
	Toont de bereidingsduur.
	Geeft de temperatuur weer.
	Toont wanneer de ingestelde bereidingstijd eindigt. Druk tegelijkertijd op  and  om de tijd te resetten.
	De oven berekent de gewenste bereidingstijd.
	Geeft het warmteniveau in de oven aan.
	Geeft aan dat de functie "Per gewicht" aanstaat, of dat u de gewichtsinstelling kunt wijzigen
	Heat + Hold (Warmte + vasthouden) staat aan.

Verwarmingsfuncties



Stoom

Groenten, bijgerechten, vis



Hoge vochtigheid

Custards, vlaaien, terrines, vis



Lage vochtigheid

Vlees, gevogelte, ovengerechten, stoofschotels



Regenereren

Opnieuw opwarmen op een bord



Hetelucht

Zelfs bakken, malsheid, drogen



Boven + onderwarmte

Traditioneel bakken



Pizza-functie

Pizza bakken



Lage temperatuur garen

Voor malse braadstukken



Onderwarmte

Baktaarten



Warmelucht (vochtig)

Bakken



Bevroren gerechten

Voor kant-en-klare gerechten (bijv. patat)



Grillen

Grillen, roosteren



Intens grillen

Grote porties grillen, roosteren



Circulatiegrill

Braadvlees, bruining

Speciaal



Brood bakken



Deeg laten rijzen



Inmaken



Warm houden



Gratineren



Borden warmen



Drogen



Ontdooien



Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd.

Probleemoplossing

Als u op een probleem met uw apparaat stuit, raadpleeg dan het hoofdstuk "Probleemoplossing" in de volledige versie

van de gebruikershandleiding, beschikbaar op: www.ikea.com.

Productinformatie en productinformatieblad*

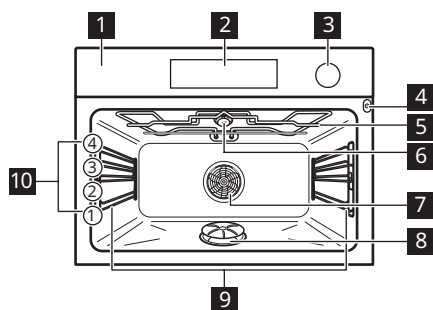
Naam leverancier	IKEA
Modelnummer	KULINARISK 704.168.21
Energie-efficiëntie-index	94,5
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, hete-luchtmodus	0.69 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	43 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	31.3 kg

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.
Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.
Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

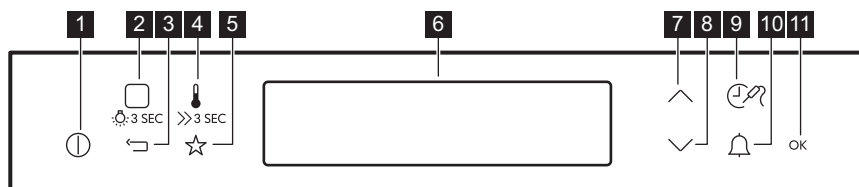
EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornoizen, ovens, stoomovens en grills - Methodes voor het meten van prestaties.

Product Description



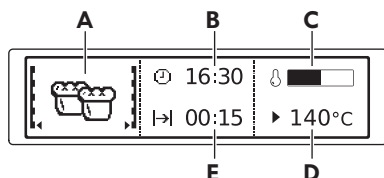
- 1** Control panel
- 2** Electronic programmer
- 3** Water drawer
- 4** Socket for the food sensor
- 5** Grill
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Steam generator with cover
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

Control Panel



- 1** ON / OFF
- 2** Heating Functions / Assisted Cooking / Lamp
- 3** Back key
- 4** Temperature / Fast Heat Up
- 5** Favourite programmes
- 6** Display
- 7** Up key
- 8** Down key
- 9** Time / More functions
- 10** Minute minder
- 11** Confirm setting

Display



- A.** Heating function
- B.** Time of day
- C.** Heat-up indicator
- D.** Temperature
- E.** Duration time or end time of a function

Other indicators of the display:

Symbol	Function
	The function is on.
	Shows current time.
	Shows the necessary time for cooking.
	Shows cooking duration.
	Shows the temperature.
	Shows when the set cooking time ends. Press $\vee$ and $\wedge$ at the same time to reset the time.
	The oven calculates required cooking time.
	Indicates heat level in the oven.
	Shows that Weight Automatic function is on, or that you can change the weight setting
	Heat + Hold is on.

Heating Functions

- **Full Steam**
Vegetables, side dishes, fish
- **Humidity High**
Custards, flans, terrines, fish
- **Humidity Low**
Meat, poultry, oven dishes, casseroles
- **Steam Regenerating**
Reheating on a plate
- **True Fan Cooking**
Even baking, tenderness, drying
- **Conventional Cooking**
Traditional baking
- **Pizza Function**
Baking pizza
- **Slow Cooking**
For tender roasts
- **Bottom Heat**
Baking cakes
- **Moist Fan Baking**
Baking
- **Frozen Foods**
For convenience food (e.g. french fries)
- **Grill**
Grilling, toasting
- **Fast Grilling**
Grilling big portions, toasting
- **Turbo Grilling**
Roasting meat, browning

Specials

- **Bread Baking**
- **Dough Proving**
- **Preserving**
- **Keep Warm**
- **Au Gratin**
- **Plate Warming**
- **Dehydrating**
- **Defrost**

Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced.

Troubleshooting

If you encounter an issue with your appliance, check "Troubleshooting" chapter in the full version of the User Manual available on: www.ikea.com.

Product Information and Product Information Sheet*

Supplier's name	IKEA
Model identification	KULINARISK 704.168.21
Energy Efficiency Index	94.5
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	43 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	31.3 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.
For Ukraine according to 568/32020.

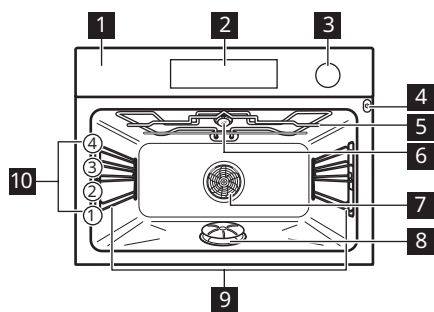
Energy efficiency class is not applicable for Russia.



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

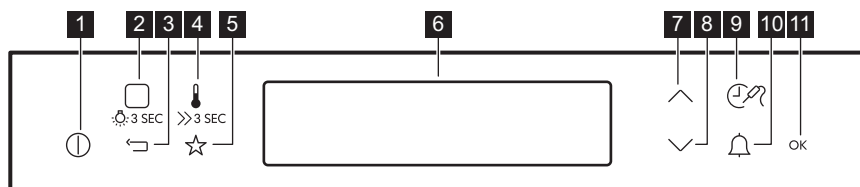


Description de l'appareil



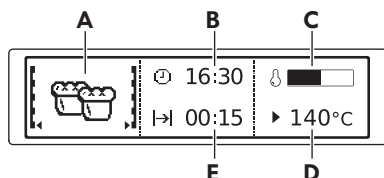
- 1** Bandeau de commande
- 2** Programmateur électronique
- 3** Bac à eau
- 4** Prise pour la sonde à viande
- 5** Gril
- 6** Éclairage
- 7** Chaleur tournante
- 8** Générateur de vapeur avec couvercle
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Niveaux de la grille

Bandeau de commande



- 1** MARCHE / ARRÊT
- 2** Modes de cuisson / Cuisson Assistée / Éclairage
- 3** Touche Retour
- 4** Température / Préchauffage rapide
- 5** Programmes préférés
- 6** Affichage
- 7** Touche Haut
- 8** Touche Bas
- 9** Heure / Plus de fonctions
- 10** Minuteur
- 11** Confirmez la configuration

Affichage



- A.** Mode de cuisson
- B.** Heure actuelle
- C.** Indicateur de préchauffage
- D.** Température
- E.** Durée ou heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction
	La fonction est activée.
	Affiche l'heure actuelle.
	Affiche le temps de cuisson nécessaire.
	Affiche la durée de cuisson.
	Affiche la température.
	Affiche la fin du temps de cuisson. Appuyez simultanément sur $\vee$ et $\wedge$ pour réinitialiser la durée.
	Le four calcule la durée de cuisson requise.
	Indique le niveau de chaleur du four.
	Indique que la fonction de poids automatique est activée ou que le poids entré peut être modifié.
	La fonction Maintien au chaud est activée.

Modes de cuisson



Vapeur intense

Légumes, garnitures, poisson



Humidité Élevée

Crèmes anglaises, flans, terrines, poisson



Humidité Faible

Viande, volaille, plats au four, ragoûts



Réhydratation vapeur

Réchauffer sur une assiette



Chaleur tournante

Cuisson homogène, tendreté, séchage



Chauffage Haut/Bas

Cuisson traditionnelle



Fonction Pizza

Cuisson de pizza



Cuisson basse température

Pour des rôtis tendres



Cuisson de sole

Cuisson de gâteaux



Circulation d'air humide

Cuisson



Plats Surgelés

Pour les plats préparés tels que les frites



Gril

Griller, toaster



Gril rapide

Faire griller de grosses portions, rôtir



Turbo gril

Rôtir la viande, faire dorer

Programmes spéciaux



Cuisson du pain



**Levée de pâte/
pain**



Stérilisation



Maintien au chaud



Gratiner



Chauffe-plats



Déshydratation



Décongélation

Remarques sur : Circulation d'air humide

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

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

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

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite.

Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, consultez le chapitre « Dépannage » dans la version complète du

Manuel de l'utilisateur disponible sur : www.ikea.com.

Informations produit et fiche d'informations produit*

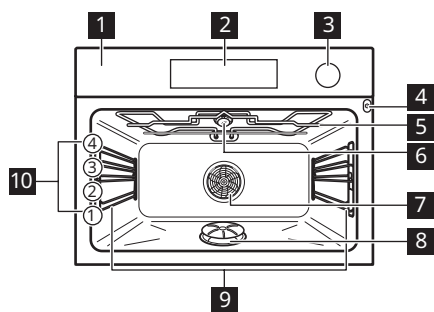
Nom du fournisseur	IKEA
Identification du modèle	KULINARISK 704.168.21
Indice d'efficacité énergétique	94.5
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	43 l
Type de four	Four encastrable
Masse	31.3 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014. Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B. Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

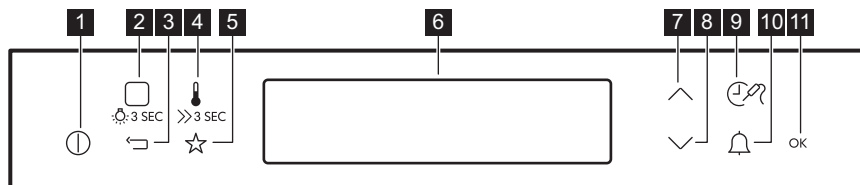
EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

Produktbeschreibung



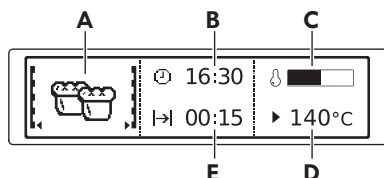
- 1 Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für den Temperatursensor
- 5 Grill
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Dampferzeuger mit Abdeckung
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

Bedienfeld



- 1 EIN / AUS
- 2 Ofenfunktionen / Koch-Assistent / Lampe
- 3 Zurück-Taste
- 4 Temperatur / Schnellaufheizung
- 5 Bevorzugte Programme
- 6 Display
- 7 Schlüssel nach oben
- 8 Schlüssel nach unten
- 9 Zeit / Mehr Funktionen
- 10 Kurzzeit-Wecker
- 11 Bestätigen Sie die Einstellung

Anzeige



- A. Ofenfunktion
- B. Uhrzeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur
- E. Dauer oder Endzeit einer Funktion

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Funktion
	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Zeigt die aktuelle Zeit an.
	Zeigt die notwendige Zeit zum Kochen an.
	Zeigt die Dauer des Kochens an.
	Zeigt die Temperatur an.
	Zeigt an, wann die eingestellte Garzeit endet. Drücken Sie $\vee$ und $\wedge$ gleichzeitig, um die Zeit zurückzusetzen.
	Der Ofen berechnet die erforderliche Kochzeit.
	Zeigt den Wärmestand im Ofen an.
	Zeigt an, dass die Funktion Gewichtsautomatik eingeschaltet ist oder dass Sie die Gewichtseinstellung ändern können
	Hitze + Halten ist eingeschaltet.

Ofenfunktionen



Dampfgaren

Gemüse, Beilagen, Fisch



Feuchtigkeit, hoch

Pudding, Flans, Terrinen, Fisch



Feuchtigkeit, niedrig

Fleisch, Geflügel, Ofengerichte, Aufläufe



Regenerieren

Aufwärmen auf einem Teller



Heißluft

Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren



Ober-/Unterhitze

Traditionelles Backen



Pizzastufe

Backen von Pizza



Niedertemperaturgaren

Für zarte Braten



Unterhitze

Kuchen backen



Feuchte Umluft

Backen



Tiefkühlerichte

Für Fertiggerichte (z.B. Französisch Pommes frites)



Grill

Grillen, Braten



Schnelles Grillen

Grillen großer Portionen, Toasten



Heißluftgrillen

Braten von Fleisch, Bräunen

Sonderfunktionen



Brot backen



Gärstufe



Einkochen



Warmhalten



Überbacken



Teller wärmen



Dörren



Auftauen

Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests nach EN 60350-1.

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

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

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein.

Problembehebung

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, lesen Sie das Kapitel „Fehlerbehebung“ in der Vollversion des

Benutzerhandbuchs, das auf folgenden Seiten verfügbar ist: www.ikea.com.

Produktinformationen und Produktinformationsblatt*

Name des Lieferanten	IKEA
Modellbezeichnung	KULINARISK 704.168.21
Energieeffizienzindex	94.5
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	43 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	31.3 kg

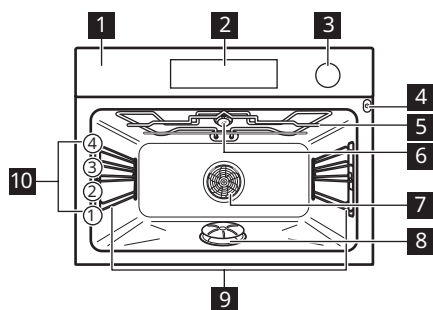
* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B
Für die Ukraine gemäß 568/32020.



Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

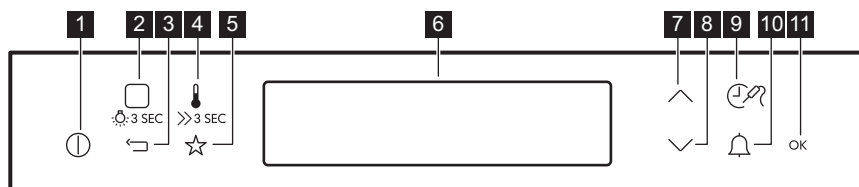
EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampfofen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.
--

Descrizione del prodotto



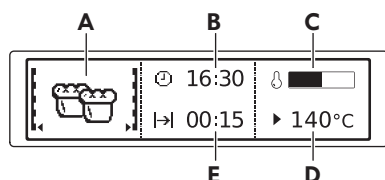
- 1** Pannello dei comandi
- 2** Programmatore elettronico
- 3** Vaschetta dell'acqua
- 4** Presa per la termosonda
- 5** Grill
- 6** Lampadina
- 7** Ventola
- 8** Generatore di vapore con coperchio
- 9** Supporto ripiano, rimovibile
- 10** Posizioni ripiano

Pannello dei comandi



- 1** ON/OFF
- 2** Funzioni cottura / Cottura Guidata / Lampada
- 3** Tasto indietro
- 4** Temperatura / Riscaldamento rapido
- 5** Favoriti
- 6** Display
- 7** Tasto Su
- 8** Tasto Giù
- 9** Ora/Altre funzioni
- 10** Contaminuti
- 11** Confermare l'impostazione

Display



- A.** Funzione cottura
- B.** Imposta ora
- C.** Indicatore di riscaldamento
- D.** Temperatura
- E.** Durata od orario fine di una funzione

Altri indicatori del display:

Simbolo	Funzione
	La funzione è attiva.
	Mostra l'ora corrente.
	Mostra il tempo necessario per la cottura.
	Mostra la durata della cottura.
	Mostra la temperatura.
	Mostra quando finisce il tempo di cottura impostato. Premere contemporaneamente $\vee$ e $\wedge$ per reimpostare l'ora.
	Il forno calcola il tempo di cottura richiesto.
	Indica il livello di calore nel forno.
	Mostra che la funzione Peso automatico è attiva o che è possibile modificare l'impostazione del peso
	Pronto da servire è attivo.

Funzioni cottura

	Cottura a vapore	Verdure, contorni, pesce
	Umidità alta	Crema, flan, terrine, pesce
	Umidità bassa	Carne, pollame, piatti da forno, sformati
	Rigenera a vapore	Riscaldamento su un piatto
	Cottura ventilata	Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione
	Cottura convenzionale	Cottura tradizionale
	Funzione Pizza	Preparazione della pizza
	Cottura lenta	Per arrosti teneri
	Resistenza inferiore	Preparazione di dolci da forno
	Cottura ventilata umida	Cottura al forno
	Cibi congelati	Per cibo confezionato (ad es. patatine fritte)
	Grill	Cottura alla griglia, tostatura
	Grill rapido	Tostatura e cottura al grill di grandi porzioni
	Doppio grill ventilato	Arrostire carne, rosolare

Funzioni speciali

 Cottura Pane	 Lievitazione pasta	 Marmellate/Conserve	 Mantieni caldo
--	---	--	---





Gratinato



**Riscaldamento
piatti**



Essiccazione



Scongelamento

Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign secondo la normativa UE 65/2014 e UE 66/2014. Test secondo la norma EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta.

Risoluzione dei problemi

In caso di problemi con l'apparecchiatura consultare il capitolo "Risoluzione dei problemi" nella versione completa del

Manuale d'uso disponibile su:
www.ikea.com.

Informazioni sul prodotto e scheda informativa sul prodotto*

Nome del fornitore	IKEA
Identificazione modello	KULINARISK 704.168.21
Indice di efficienza energetica	94,5
Classe di efficienza energetica	A
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	43 l

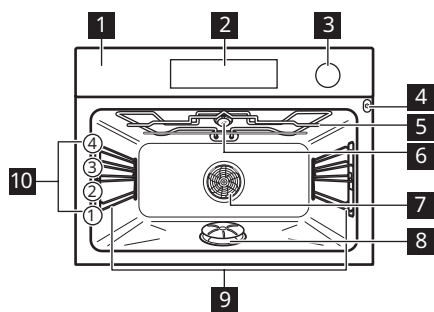
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	31.3 kg

* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.
Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.
Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

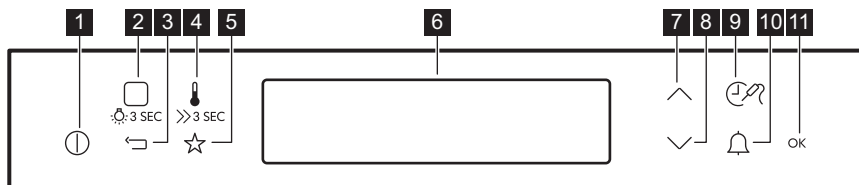
EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.

Produktbeskrivelse



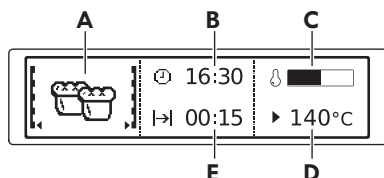
- 1 Betjeningspanel
- 2 Elektronisk programmering
- 3 Vannskuff
- 4 Kontakt til steketermometer
- 5 Grill
- 6 Lys
- 7 Vifte
- 8 Steam generator med deksel
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Hyllenivåer

Betjeningspanel



- 1 PÅ/AV
- 2 Ovnfunksjoner / Tilberedningshjelp / Lampe
- 3 Tilbake-tast
- 4 Temperatur / Hurtigoppvarming
- 5 Favorittprogrammer
- 6 Display
- 7 Opp-tast
- 8 Ned-tast
- 9 Tid / flere funksjoner
- 10 Varselur
- 11 Bekreft innstilling.

Display



- A. Ovnfunksjon
- B. Klokkeslett
- C. Oppvarmingsindikator
- D. Temperatur
- E. Varighet eller sluttid for en funksjon

Andre indikatorer på displayet:

Symbol	Funksjon
	Funksjonen er på.
	Viser gjeldende klokkeslett.
	Viser den nødvendige tilberedningstiden.
	Viser tilberedningvarighet.
	Viser temperaturen.
	Viser når den innstilte tilberedningstiden er over. For å tilbakestille tiden, trykk $\vee$ og $\wedge$ samtidig.
	Ovnen beregner nødvendig tilberedningstid.
	Angir varmenivået i ovnen.
	Viser at funksjonen Vektautomatikk er på, eller at du kan endre vektinnstillingen
	Heat + Hold er på.

Ovnfunksjoner



Full damp

Grønnsaker, mellomretter, fisk



Fuktighet høy

Vaniljesaus, karamellpudding, gryter, fisk



Fuktighet lav

Kjøtt, fjærkre, ovnsretter, gryteretter



Dampoppvarming

Oppvarming på en tallerken



Steking - ekte varmluft

Tilberedning, mørhet, tørking



Over- og undervarme

Tradisjonell steking



Pizzafunksjon

Lage pizza



Langtidssteking

For møre steker



Undervarme

Steking av kaker



Baking med fukt

Baking



Frossen mat

For lettvin mat (f.eks. pommes frites)



Grill

Grilling, risting



Rask grilling

Grilling av store porsjoner, risting



Gratinering med vifte

Steke kjøtt, bruning

Spesialiteter



Brødbaking



Deigheving



Hermetisering



Hold varm



Grateng



Tallerkenoppvarming



Tørking



Tining

Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økologiske designkrav i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014. Tester i henhold til EN 60350-1.

Stekeovnsdøren bør være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres.

Feilsøking

Hvis du støter på et problem med produktet, sjekk kapittelet "Feilsøking" i den

fullstendige versjonen av bruksanvisningen som er tilgjengelig på: www.ikea.com.

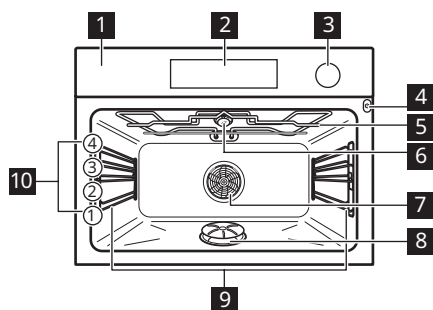
Produktinformasjon og produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	IKEA
Modellidentifikasjon	KULINARISK 704.168.21
Energieffektivitetsindeks	94,5
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0,93 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0,69 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	43 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	31.3 kg

* For European Union i henhold til EU-reguleringene 65/2014 og 66/2014.
For Republikken Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.
For Ukraina i henhold til 568/32020.

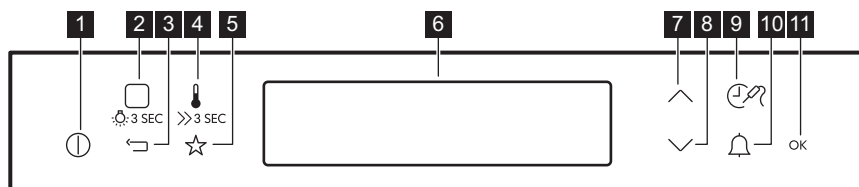
Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.
EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 1: Områder, ovner, damp-ovner og griller – metoder for måling av ytelse.

Descrição do produto



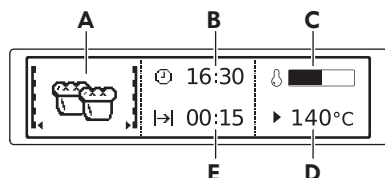
- 1** Painel de comandos
- 2** Programador eletrônico
- 3** Gaveta da água
- 4** Tomada para a sonda térmica
- 5** Grelhador
- 6** Lâmpada
- 7** Ventilador
- 8** Gerador de vapor com tampa
- 9** Apoio para prateleira, amovível
- 10** Nível das prateleiras

Painel de comandos



- 1** Ligar/Desligar
- 2** Funções de aquecimento / Cozedura Assistida / Lâmpada
- 3** Botão de voltar
- 4** Temperatura / Aquecimento rápido
- 5** Programas favoritos
- 6** Visor
- 7** Tecla para cima
- 8** Tecla para baixo
- 9** Tempo/Mais funções
- 10** Conta-minutos
- 11** Confirmar a definição

Visor



- A.** Tipo de aquecimento
- B.** Hora
- C.** Indicador de aquecimento.
- D.** Temperatura
- E.** Tempo de duração e hora de fim de uma função

Outros indicadores do visor:

Símbolo	Função
	A função está ativada.
	Apresenta a hora atual.
	Apresenta o tempo de cozedura necessário.
	Apresenta a duração da cozedura.
	Apresenta a temperatura.
	Apresenta quando o tempo de cozedura definido termina. Prima $\vee$ e $\wedge$ em simultâneo para reinicializar o tempo.
	O forno calcula o tempo de cozedura necessário.
	Indica o nível de calor no forno.
	Mostra que a função Peso automático está ativa ou que pode alterar a definição do peso
	Manter Quente está ligado.

Funções de aquecimento



Aquecimento a vapor

Legumes, guarnições, peixe



Humidade elevada

Cremes, flans, terrinas, peixe



Humidade pouca

Carne, aves, pratos de forno, caçarolas



Regeneração a vapor

Reaquecer num prato



Aquecimento ventilador

Assado uniforme, tenro, seco



Calor superior/inferior

Cozedura tradicional



Função Pizza

Fazer pizza



Aquecimento a baixa temp.

Para assados tenros



Aquecimento inferior

Cozer bolos



Ventilador com resistência

Cozer no forno



Congelados

Para comida caseira (por exemplo, batatas fritas)



Grelhador

Grelhar, tostar



Grelhador rápido

Grelhar porções grandes, tostar



Grelhador ventilado

Assar carne, alourar

Especiais



Pão

 **Massa de pão**

 **Conservar**



Manter quente

 **Gratinado**

 **Aquecer pratos**

 **Secar**

 **Descongelar**

Notas sobre: Ventilador com resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. A potência do aquecimento pode ser reduzida.

Resolução de problemas

Se tiver um problema com o seu aparelho, consulte o capítulo "Resolução de problemas" na versão completa do Manual do Utilizador disponível em: www.ikea.com.

Informações do produto e Ficha informativa do produto*

Nome do fornecedor	IKEA
Identificação do modelo	KULINARISK 704.168.21
Índice de Eficiência Energética	94,5
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0,69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	43 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	31.3 kg

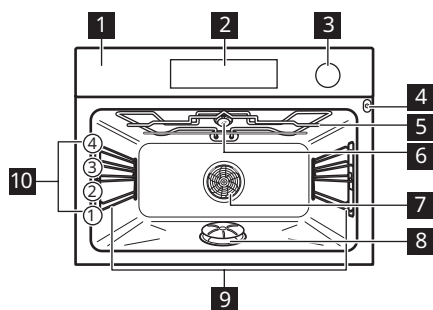
* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE. Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B. Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.



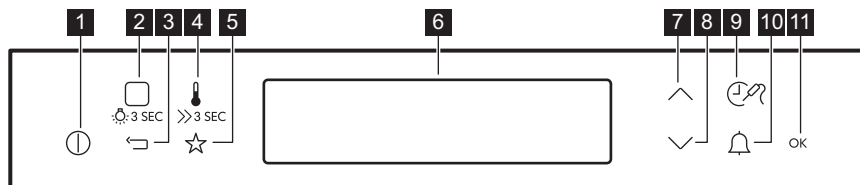
EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

Descripción del producto



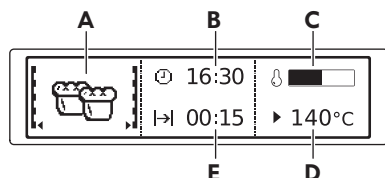
- 1** Panel de mandos
- 2** Pantalla
- 3** Compartimento de agua
- 4** Toma de la sonda térmica
- 5** Grill
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Generador de vapor con tapa
- 9** Soporte de parrilla extraíble
- 10** Posiciones de las parrillas

Panel de mandos



- 1** Encendido/Apagado
- 2** Funciones de cocción / Cocción Asistida / Lámpara
- 3** Teclas Atrás
- 4** Temperatura / Calentamiento rápido
- 5** Programas favoritos
- 6** Pantalla
- 7** Tecla Arriba
- 8** Tecla Abajo
- 9** Hora/Más funciones
- 10** Avisador
- 11** Confirmar ajuste

Pantalla



- A.** Función de cocción
- B.** Hora
- C.** Indicador de calentamiento
- D.** Temperatura
- E.** Duración y hora de fin de una función

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo	Función
	La función está activada.
	Muestra la hora actual.
	Muestra el tiempo de cocción necesario.
	Muestra la duración de la cocción.
	Muestra la temperatura.
	Indica cuándo finaliza el tiempo de cocción programado. Pulse $\vee$ y $\wedge$ al mismo tiempo para restablecer el tiempo.
	El horno calcula el tiempo de cocción necesario.
	Indica el nivel de temperatura del horno.
	Indica que la función Peso automático está activada o que puede cambiar el ajuste del peso
	La función Calentar y mantener está activada.

Funciones de cocción

	Vapor solo	Verduras, guarniciones, pescado
	Humedad alta	Pudins, flanes, terrinas, pescado
	Humedad baja	Carne, aves, platos al horno, guisos
	Regenerar con vapor	Recalentamiento en un plato
	Aire caliente	Horneado uniforme, ternura, secado
	Cocción convencional	Horneado tradicional
	Función pizza	Hornear pizza
	Cocción lenta	Para asados tiernos
	Calor inferior	Hornear pasteles
	Horneado húmedo + ventilador	Horneado
	Congelados	Para comida precocinada (p. ej., patatas fritas)
	Grill	Grill, tostar
	Grill rápido	Cómo asar grandes porciones, cómo tostar
	Grill turbo	Asar carne, dorar

Platos especiales

	Horneado de pan		Leudar masas		Conservar		Mantener Caliente
	Gratinar		Calientaplatos		Desecar alimentos		Descongelar



Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse.

Solución de problemas

Si tiene algún problema con el aparato, consulte el capítulo "Solución de problemas"

en la versión completa del manual del usuario disponible en: www.ikea.com.

Información del producto y hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	IKEA
Identificación del modelo	KULINARISK 704.168.21
Índice de eficiencia energética	94.5
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	43 L
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	31.3 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014. Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B. Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.



EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

