

FRILLESBO



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH

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



DEUTSCH

Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste der offiziellen IKEA After-Sales-Dienstleister mit den jeweiligen nationalen Telefonnummern.



FRANÇAIS

Vous trouverez la liste complète des centres de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.



ITALIANO

Consultare l'elenco completo dei Centri di Assistenza nominati da IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

ENGLISH	4
DEUTSCH	32
FRANÇAIS	63
ITALIANO	93

Contents

Safety information	4	Using the accessories	19
Safety instructions	6	Hints and tips	20
Installation	8	Care and cleaning	24
Product description	9	Troubleshooting	27
Control panel	10	Technical data	28
Before first use	11	Energy efficiency	29
Daily use	12	Environmental concerns	30
Additional functions	17	IKEA guarantee	30
Clock functions	18		

Subject to change without notice.

 Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damage. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

General safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person can install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Before any maintenance, cut the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Use only the food sensor recommended for this appliance.

Safety instructions

Installation

-  **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.
- Remove all the packaging.
 - Do not install or use a damaged appliance.
 - Follow the installation instructions supplied with the appliance.
 - Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
 - Do not pull the appliance by the handle.
 - Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
 - Keep the minimum distance from other appliances and units.
 - Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.
 - The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

Electrical connection

-  **Warning!** Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
 - The appliance must be earthed.
 - Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
 - Do not use multi-plug adapters and extension cables.
 - Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
 - Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
 - The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
 - Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
 - If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
 - Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
 - Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
 - The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use



Warning! Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.



Warning! Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.

- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

Steam Cooking



Warning! Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can be released.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

Care and Cleaning



Warning! Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.
- Replace door glass panels immediately when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable

for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.

- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.

Internal lighting

 **Warning!** Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

Disposal

 **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door to prevent children and pets from getting trapped inside the appliance.
- **Packaging material:**
The packaging material is recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Installation

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Assembly

 Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

 **Warning!** Only a qualified person must do the electrical installation.

 The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This oven is supplied without a main plug and a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

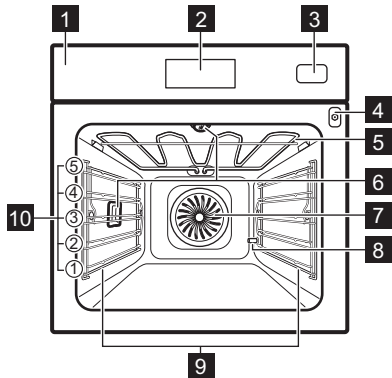
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 3680	5 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

Product description

General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Water tank
- 4 Socket for the food sensor
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Descaling pipe outlet
- 9 Shelf support, removable

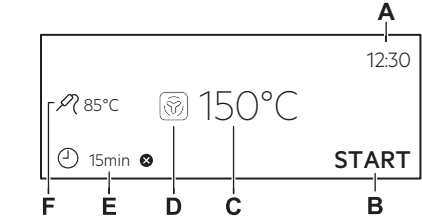
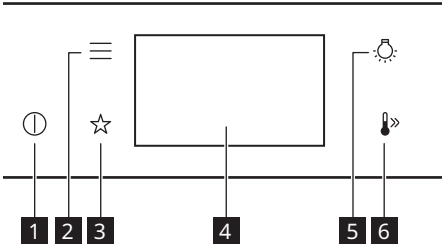
10 Shelf positions

Accessories

- **Wire shelf** x 1
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan** x 1
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **AirFry: Wire shelf** x 1
To fry food with less oil or without baking paper.
Not suitable for steam functions.
Maximum load: 5 kg.
- **Food Sensor** x 1
To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners** x 1 set
For shelves and trays.
- **Steam set** x 1
One unperforated and one perforated food container.
The steam set drains the condensing water away from the food during steam cooking. Use it to prepare vegetables, fish, chicken breast. The set is not suitable for food that needs to soak in the water e.g. rice, polenta, pasta.

Control panel

Control panel overview



- A. Time of Day
- B. START / STOP
- C. Temperature
- D. Heating functions
- E. Timer
- F. Food Sensor (selected models only)

1	ON / OFF Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu Lists the appliance options and setting functions.
3	Favourites Lists the favourite settings.
4	Display Shows the current settings of the appliance.
5	Lamp switch To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up To turn on and off the function: Fast Heat Up.

Display indicators	
OK	To confirm the selection / setting.
<	To go one level back in the menu.
↶	To undo the last action.
⏻	To turn the options on and off.
🔒	The appliance is locked.
🔔	The sound alarm function is activated.
🔔 STOP	The sound alarm and stop cooking function is activated.
🔔	Pop up message only is activated.
🕒	Delayed start function is activated.
✖	To cancel the setting.

Display

Display with key functions set.

 The display shows various messages. When a message window appears, press the display to continue.

Before first use



Warning! Refer to Safety chapters.

First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Water Hardness, Time of Day.

Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

Setting: Water Hardness

When you connect the appliance to the mains you have to set the water hardness level.

Use the test paper or contact your water supplier to check the water hardness level.

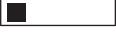
1. Put the test paper into the tap water for about 1 sec. Do not put the test paper under running water.
2. Shake the test paper to remove any remaining water.
3. After 1 min, check water hardness with the table below.
4. Set the water hardness level: Menu / Settings / Setup / Water Hardness.

The colours of the test paper continue to change. Check the water hardness within 1 min after testing.

You can change the water hardness level in the menu: Settings / Setup / Water Hardness.

The table shows water hardness range with the corresponding level of water classification. Adjust the water hardness level according to the table.

When the tap water hardness level is 4 or above, fill the water drawer with still bottled water. Use bottled water with a maximum calcium deposit Ca^{2+} of 3.9 mmol/l or 151 mg/l (check bottle label). If you use the water softening system make sure that the water hardness level is between level 1 and 3, otherwise use bottled water within this range. For more information about your tap water hardness (dH) contact your local water supplier.

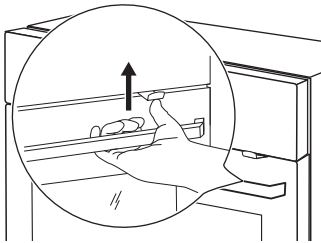
Water hardness		Test paper	Calcium deposit (mmol/l)	Calcium depos- it (mg/l)	Water classifi- cation
Level	(dH)				
1	0 - 7	 	0 - 1.3	0 - 50	soft
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderately hard
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hard
4	≥ 22		≥ 3.9	≥ 151	very hard

Mechanical child lock

The oven has the mechanical child lock installed. It is the door lock on the right side of the oven, below the control panel.

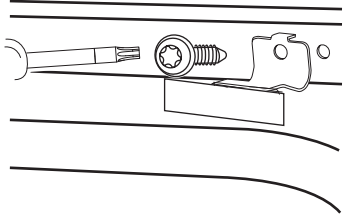
To open the oven door with the child lock:

- 1. Push and hold up the child lock.
- 2. Pull the door handle to open the door.
Close the oven door without pushing the child lock.



To remove the child lock:

- 1. Open the door and remove the child lock with the torx key supplied with the oven.
- 2. Fix the screw back after removing the child lock.



Daily use

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Heating functions

STANDARD

	Grill To grill thin pieces of food and to toast bread.
---	--

	Turbo Grilling To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.
	True Fan Cooking To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.
	Frozen Foods Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).
	Conventional Cooking To bake and roast food on one shelf position.
	Pizza Function To bake pizza and other dishes that require more heat from below.
	AirFry Frying food with less oil and without baking paper
	Bottom Heat Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.

 The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some heating functions.

SPECIALS

	Preserving To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.
	Dehydrating To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.
	Plate Warming To preheat plates for serving.
	Defrost To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
	Au Gratin For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.
	Slow Cooking Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb).
	Keep Warm To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.

	Moist Fan Baking This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to Daily use, Notes on: Moist Fan Baking.
---	--

	Humidity Low The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface.
---	--

STEAM

	EasySteam Use steam for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.
	Steam Regenerating Food reheating with steam prevents surface drying. Heat is distributed in a gentle and even way, which allows to recover taste and aroma of food as just prepared. This function can be used to re-heat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.
	Bread Baking Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.
	Dough Proving To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.
	Full Steam For steaming vegetables, side dishes or fish.
	Humidity High The function is suitable for cooking delicate dishes like custards, flans, terrines and fish.

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: IEC/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.

For the cooking instructions refer to Hints and tips, Moist Fan Baking.

Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
 2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
 3. Select the heating function and press OK.
 4. Set the temperature. Press OK.
 5. Press START.
- Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to Using the accessories, Food sensor.
6. STOP - press to turn off the heating function.
 7. Turn off the appliance.

Setting: EasySteam - Steam heating function

1. Turn on the appliance. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.
2. Press . Set the steam heating function.
3. Press **OK**. The display shows the temperature settings.
4. Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature:
 - a. **Steam for Steaming** 50 - 100°C - for steaming vegetables, grains, legumes, seafood, terrines and spoon desserts.
 - b. **Steam for Stewing** 105 - 130°C - for cooking stewed and braised meat or fish, bread and poultry, as well as cheesecakes and casseroles.
 - c. **Steam for Gentle Crisping** 135 - 150°C - for meat, casseroles, stuffed vegetables, fish and gratin. Owing to the combination of steam and heat the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface. If you set the timer, grill function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a gentle gratin.
 - d. **Steam for Baking and Roasting** 155 - 230°C - for roasted and baked dishes meat, fish, poultry, filled puff pastry, tarts, muffins, gratin, vegetables and bakery dishes. If you set the timer and put the food on the first level, bottom heat function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a crispy bottom.
5. Press **OK**.
6. Press the cover of the water tank to open it.
7. Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 950 ml) until the signal sounds or the display shows the message. The water supply is sufficient for approximately 50 min. Do not fill the water tank over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.



Warning! Use only cold tap water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water tank.

8. Push the water tank to its initial position.
9. Press **START**.
Steam appears after approximately 2 min. When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.
10. When the water tank runs out of water, the signal sounds. Refill the water tank.
11. Turn off the appliance.
12. Empty the water tank after each steam cooking to prevent limestone residue. Refer to Care and cleaning, Tank emptying.
13. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior.
14. When the appliance is cold, dry the oven interior with a soft cloth.



Warning! The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water tank.

Menu

Press  to enter the menu.

Menu item		Description
Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Cleaning		Lists cleaning programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

Submenu for: Cleaning

Submenu	Description
Drying	Procedure for drying the cavity from the condensation remaining after a use of the steam functions.
Tank emptying	Procedure for removing the residual water from the water tank after use of the steam functions.
Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual lime-stone.
Rinsing	Procedure for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

Submenu for: Options

Submenu	Description
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the heating functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

Submenu for: Settings

Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for ①.
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Water Hardness	Sets the water hardness.
Time of Day	Sets the current time and date.

Service

Submenu	Description
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and programs that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well Done

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.

1. Turn on the appliance.
2. Press .

- 3. Press . Enter Assisted Cooking.
- 4. Choose a dish or a food type.
- 5. Place the food inside the appliance and press START .

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Additional functions

Favourites ☆

You can save up to 3 of your favourite settings, such as heating function and cooking time.

- 1. Turn on the appliance.
- 2. Select the preferred setting.
- 3. Press .
- 4. Select: Favourites / Save current settings.
- 5. Press + to add the setting to the list of: Favourites.
- 6. Press OK.
-  - press to reset the setting.
-  - press to cancel the setting.

Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

- 1. Turn on the appliance.
- 2. Set a heating function.
- 3. ☆, » - press at the same time to turn on the function.
- ☆, » - press at the same time to turn off the function.

Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

- 1. Turn on the appliance.
- 2. Press .
- 3. Select Options / Child Lock.
- 4. Press the code letters in an alphabetical order.

- 5. Turn off the appliance.
Child Lock is activated.
Access to: Timer and lamp is available.
To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.
To deactivate this function repeat the above steps.

Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, End time.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

Clock functions

Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
	Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off.
	Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

Setting: Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Time of Day.
3. Set the time.
4. Press **OK**.

Setting: Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press .
3. Set the time.
You can select the preferred End action by pressing ● ● ●.
4. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.
When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

Setting: Delayed start

1. Set the heating function and the temperature.
2. Press .
3. Set the cooking time.
4. Press ● ● ●.
5. Press: Delayed start.
6. Choose the desired start time.
7. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

Setting: Uptimer

1. Press .
2. Press ● ● ●.
3. Press: Uptimer.
4. Slide or press  to show the running time on the main screen.
5. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press .
2. Set the timer value.
3. Press **OK**.

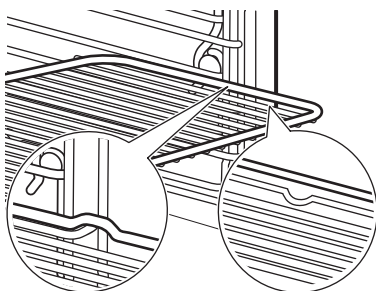
Using the accessories

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Inserting accessories

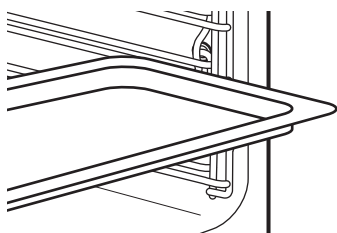
A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wire shelf



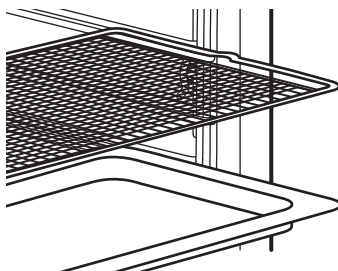
Insert the shelf between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.

Baking tray / Deep pan



Push the tray between the guide bars of the shelf support. Place the baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

AirFry: Wire shelf



Place the AirFry wire shelf on the third shelf position. Place the baking tray underneath.

Do not use the AirFry wire shelf with the telescopic runners as the oil could make their surface slippery and reduce the wire shelf stability.

Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.
-  - the food core temperature.

Recommendations:

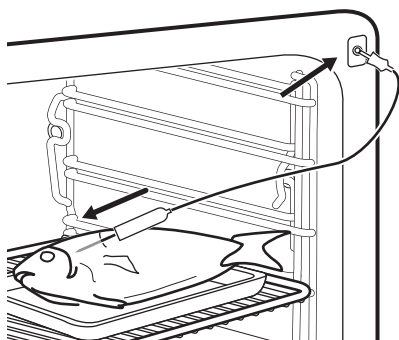
- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

The appliance calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the heating function and the temperature.

Cooking with: Food Sensor

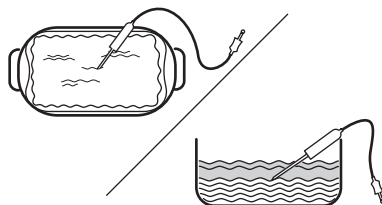
⚠ Warning! There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function or a dish and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.

**Casserole**

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor

should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5. - press to set the core temperature of the sensor.
6. ● ● ● - press to set the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
7. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.
8. Press START.
9. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
10. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

Hints and tips

Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory
	Container (Gastronorm)
	Weight (kg)
	Shelf position

	Cooking time (min)
---	--------------------

Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

				
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	140	2	15 - 25
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25

Information for test institutes

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Baking on one level

			°C		
Fatless sponge cake ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	160	40 - 55	2
Fatless sponge cake ¹⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	180	25 - 35	1
Apple pie ²⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	160	70 - 90	3
Apple pie ²⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	180	80 - 100	3
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray ³⁾	160	25 - 35	3
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	Conventional Cooking	Baking tray ³⁾	160	25 - 35	3
Toast ¹⁾⁴⁾	Grill	Wire shelf	230	1 - 5	4

1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

2) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

3) Use baking tray with the slope towards the door.

4) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Multilevel baking

			°C		
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray ²⁾ and universal pan	150	30 - 40	2 and 4
Fatless sponge cake ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray ²⁾ and Wire shelf	160	45 - 55	1 and 3

1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

2) Use baking tray with the slope towards the door.

Additional recipes

			°C		
Meringues ¹⁾²⁾	True Fan Cooking	Baking tray ³⁾	100	90 - 180	3

			°C		
Meringues ¹⁾²⁾	Conventional Cooking	Baking tray ³⁾	100	90 - 180	3

1) Preheat the appliance for 10 minutes. Do not use the function: Fast Heat Up.

2) Use baking paper.

3) Use baking tray with the slope towards the door.

Information for test institutes

Tests for the function: Full Steam

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.

Set the temperature to 100°C.

				
Broccoli ¹⁾²⁾	2/3 Steam set perforated	0.3	3	8 - 9
Broccoli ¹⁾²⁾	Perforated contained according to IEC 60350-1.	max.	3	10 - 11
Peas, frozen ²⁾	2 x 2/3 Steam set perforated	2 x 1.5	2 and 4	Until the temperature in the coldest spot reaches 85°C.

1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

2) Put the baking tray on the first shelf position, with the slope towards the back of the oven interior.

Additional steam recipes

				°C	
Steaming combined dish (2 portions) ¹⁾	Full Steam	Gastronorm 1/2 perforated (potatoes and broccoli) and non-perforated (salmon)	1 (Salmon) 4 (Broccoli and potatoes)	100	40 (Potatoes) 8 - 10 (Salmon) 10 - 12 (Broccoli)
Caramel pudding (6 portions)	Humidity High	Round porcelain dishes on wire shelf	2	90	35 - 45
Egg custard	Full Steam	Gastronorm 1/2 non perforated	2	85	35 - 45
White Bread	Bread Baking	Baking tray ²⁾	2	180	40 - 50
Chicken ³⁾	Humidity Low	Wire shelf	2	200	60 - 70

1) Place the ingredients in the oven one after the other at the appropriate point in time, so that all components are cooked at the same time. You can prepare two portions at the same time.

2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

3) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping fat.

Care and cleaning

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

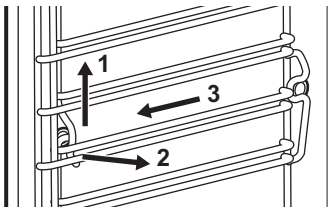
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
4. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

Steam Cleaning

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories and removable shelf supports.
3. Clean the bottom of the oven interior and the inner door glass with a soft cloth with warm water and a mild detergent.
4. Fill the water tank to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.
5. Select: Menu / Cleaning.

Option	Description
Steam Cleaning	Light cleaning Duration: 30 min
Steam Cleaning Plus	Normal cleaning Spray the cavity with a detergent. Duration: 75 min

6. Press **START** . Follow the instruction on the display.
- The signal sounds when the cleaning ends.
7. Press any symbol to turn off the signal.
 8. Turn off the appliance.
 9. When the appliance is cold, dry the cavity with a soft cloth.

10. Leave the oven door open and wait until the oven interior is dry.

 When this function works, the lamp is off.

Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Steam Cleaning Plus.

Descaling

Use it to descale the steam system.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Make sure that the water tank is empty. Refer to Care and cleaning, Tank emptying.
- Duration of the first part:** around 100 min
4. Select: Menu / Cleaning / Descaling.
5. Place the grill- / roasting pan on the first shelf position.
6. Pour 250 ml of the descaling agent in the water tank.
7. Fill the remaining part of the water tank with 700 ml of water, until the signal sounds or the display shows the message.
8. Turn on the function and follow the instruction on the display. The first part of descaling starts.

Duration of the second part: around 35 min

9. Fill the water tank with 950 ml of water, until the signal sounds or the display shows the message.
10. When the function ends, remove the grill- / roasting pan.
11. Turn off the appliance and wait until it is cold.
12. Clean the oven interior with a soft cloth.
13. Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.

If some limestone residue remains in the appliance after descaling, the display prompts to repeat the procedure.

Descaling reminder

The appliance provides two reminders for descaling. The descaling reminder cannot be deactivated.

- Soft reminder - recommends you to descale the appliance.
- Hard reminder - obligates you to descale the appliance. If you do not descale the appliance when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

Rinsing

Use it to clean the steam system after frequent use of the steam functions.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Place the deep pan on the first shelf position.
4. Fill the water tank with water to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.
5. Select: Menu / Cleaning / Rinsing.
- Duration:** around 30 min
6. Turn on the function and follow the instruction on the display.
7. When the function ends, remove the deep pan.

 When this function works, the lamp is off.

Drying

Use it after cooking with a steam heating function or steam cleaning to dry the cavity.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Select: Menu / Cleaning / Drying.
4. Follow the instruction on the display.

Drying reminder

After cooking with a steam heating function the display prompts to dry the appliance.

Press YES to dry the appliance.

Tank emptying

Use it after cooking with steam heating function to remove the residual water from the water tank.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Place the deep pan on the first shelf position.
4. Select: Menu / Cleaning / Tank emptying.

Duration: 6 min

5. Turn on the function and follow the instruction on the display.
6. When the function ends, remove the deep pan.

 When this function works, the lamp is off.

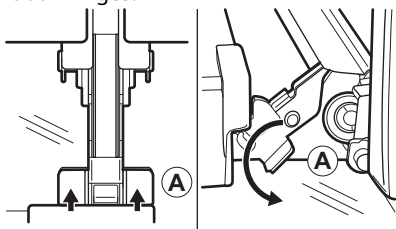
Removing and installing door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

 **Warning!** The door is heavy.

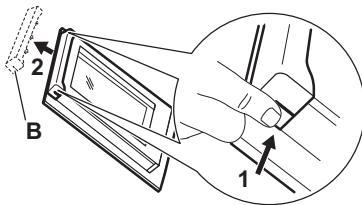
 **Caution!** Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.

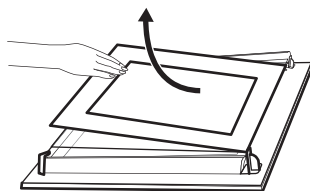


4. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
5. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.

6. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
7. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



8. Pull the door trim to the front to remove it.
9. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



10. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

Make sure that the glass panels are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

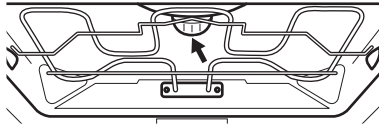
Replacing the lamp

 **Warning!** Risk of electric shock. The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.



2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 40 W, 300°C heat-resistant lamp
4. Attach the metal ring to the glass cover and install it.

Side lamp

1. Remove the left shelf support to get access to the lamp.
2. Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.
3. Clean the glass cover.
4. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 25 W, 300°C heat resistant lamp.
5. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
6. Install the left shelf support.

Troubleshooting



Warning! Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.
❗ Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	

Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below. When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken.	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) :	
Product number (PNC):	
Serial number (S.N.):	

Technical data

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	478 mm 356 mm 414 mm
Area of baking tray	1424 cm ²	
Top heating element	- W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Total rating	3500 W	
Voltage	400 V	
Frequency	50 Hz	
Number of functions	23	

Energy efficiency

Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	IKEA
Model identification	FRILLESBO 806.140.76
Energy efficiency index	61.9
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	70 l
Type of oven	Built-in oven
Mass	36.5 kg
Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.	

Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min
Appliance tested according to: EN 50564.	

Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

Environmental concerns

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

**For Switzerland:**

Where should you take your old equipment?

Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms.

The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

IKEA guarantee

If you want to claim your product warranty or get product support



Please contact IKEA Customer Support, you find the link to the self-service portal or phone number on www.IKEA.com.

To complete your request for service on the selfservice portal, easier find information about your product or spare parts connected to your product, we urge you to note the IKEA article number (8-digits) and the Serial number on the product label.

KEEP THE PURCHASE/DELIVERY DOCUMENT!

It is your proof of purchase, the warranty will not be valid without it. The receipt also

features the name and the IKEA article number (8-digits) for each appliance purchased.

Please read the technical documentation provided with your appliance carefully before contacting us.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	32	Verwendung des Zubehörs	49
Sicherheitshinweise	34	Hinweise und Tipps	51
Montage	37	Reinigung und Pflege	54
Gerätebeschreibung	38	Fehlerbehebung	58
Bedienfeld	39	Technische Daten	59
Vor der ersten Inbetriebnahme	40	Energieeffizienz	60
Täglicher Gebrauch	41	Umweltbelange	61
Zusatzfunktionen	46	IKEA Garantie	61
Uhrfunktionen	47		

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine fehlerhafte Montage oder Verwendung Verletzungen oder Schäden verursacht. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung griffbereit auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels kann nur von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.
- Verwenden Sie nur den für dieses Gerät empfohlenen Kerntemperatursensor.

Sicherheitshinweise

Montage



WARNUNG! Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.

- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.

- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann Warmluft austreten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutat mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

**WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.**

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - stellen Sie feuerfeste Formen oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.

Gebrauch

WARNUNG! Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.

- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.

Garen mit Dampf



WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Gerätetür, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgarvorgang.

Reinigung und Pflege



WARNUNG! Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.

Innenbeleuchtung



WARNUNG! Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

Entsorgung

-  **WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- Informationen darüber, wie Sie das Gerät ordnungsgemäß entsorgen können, erhalten Sie von Ihrer Gemeindebehörde.
 - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
 - Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
 - Entfernen Sie die Tür, um zu verhindern, dass Kinder und Haustiere im Gerät eingeschlossen werden.

- **Verpackungsmaterial:**
Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS etc. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern Ihrer kommunalen Müllentsorgung.

Montage

-  **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Der Backofen wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Montage

-  Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Elektroinstallation

-  **WARNUNG!** Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.
-  Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

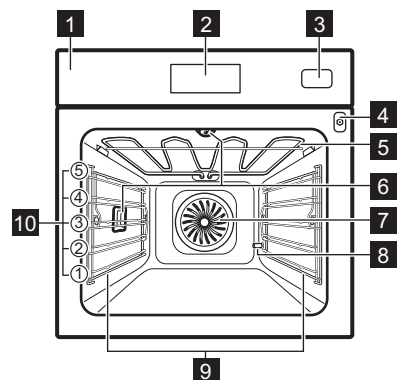
Für den Kabelabschnitt sehen Sie die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 3680	5 x 1.5

Das Erdungskabel (grün/gelbes Kabel) muss 2 cm länger sein als das braune Phasen- und das blaue Neutralkabel.

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



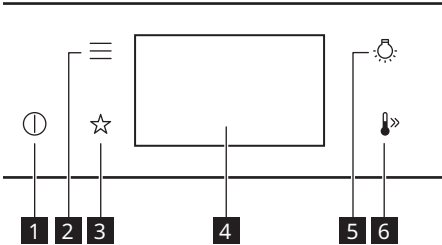
- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Wassertank
- 4** Buchse für den Temperatursensor
- 5** Heizelement
- 6** Lampe
- 7** Ventilator
- 8** Entkalkungsrohr Ausgang
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Einschubebenen

Zubehör

- **Kombirost** x 1
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech** x 1
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne** x 1
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **AirFry: Kombirost** x 1
Zum Braten von Lebensmitteln mit weniger Öl oder ohne Backpapier. Nicht für Dampffunktionen geeignet. Maximale Beladung: 5 kg.
- **Temperatursensor** x 1
Zum Messen der restlichen Garzeit.
- **Teleskopschienen** x 1 Satz
Für Einhängegitter und Backbleche.
- **Dampfgarset** x 1
Das Set besteht aus einem gelochten und einem ungelochten Garbehälter. Das Dampf-Garbehälter-Set führt während des Dampfgarens das Kondenswasser von den Lebensmitteln ab. Verwenden Sie es, um Gemüse, Fisch, Hühnchenbrust zuzubereiten. Die Garbehälter eignen sich nicht für die Zubereitung von Speisen, die in Wasser gegart werden sollen, wie Reis, Polenta oder Nudeln.

Bedienfeld

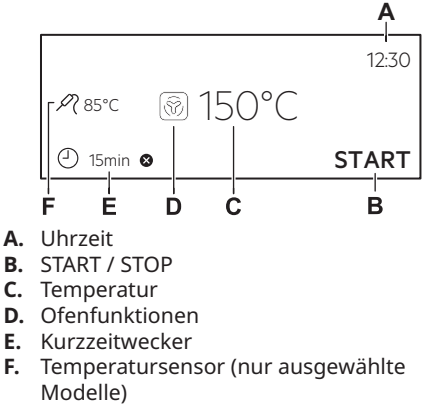
Überblick – Bedienfeld



1	Ein / Aus Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
2	Menü Listet die Geräteoptionen und Einstellfunktionen auf.
3	Favoriten Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
5	Lichtschalter Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

Display

Display mit Tastenfunktionen.



- A. Uhrzeit
- B. START / STOP
- C. Temperatur
- D. Ofenfunktionen
- E. Kurzzeitwecker
- F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

Display-Anzeigen	
OK	Bestätigen der Auswahl / Einstellung.
<	Zurückblättern um eine Menüebene.
↶	Rückgängig machen der letzten Aktion.
☑	Ein- und Ausschalten der Optionen.
🔒	Das Gerät ist verriegelt.
🔔	Die akustische Alarmfunktion ist aktiviert.
🔔 STOP	Die akustische Alarmfunktion und der Garstopp sind aktiviert.
🔔	Nur Pop-up-Meldung ist aktiviert.
🕒	Zeitvorwahl Funktion ist eingeschaltet.
✖	Abbrechen der Einstellung.

i Das Display zeigt verschiedene Meldungen an. Wenn ein Meldungsfenster erscheint, drücken Sie auf die Anzeige, um fortzufahren.

Vor der ersten Inbetriebnahme



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Wasserhärte, Uhrzeit.

Erstaufheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln aufheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Aufheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Siehe Täglicher Gebrauch. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen ans Stromnetz angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.

Verwenden Sie das Reagenzpapier oder kontaktieren Sie Ihren Wasserversorger, um die Wasserhärte zu prüfen.

1. Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sek lang in das Leitungswasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.
2. Schütteln Sie das Testpapier, um das restliche Wasser zu entfernen.
3. Überprüfen Sie nach 1 Min die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.
4. Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Min nach dem Test.

Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

Die Tabelle zeigt den Bereich der Wasserhärte mit der zugehörigen Wassereinstufung. Stellen Sie den Grad der Wasserhärte gemäß der Tabelle ein.

Beträgt der Grad der Wasserhärte 4 oder höher, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser. Verwenden Sie Tafelwasser mit max. Kalkgehalt Ca^{2+} von 3,9 mmol/l oder 151 mg/l (Flaschenetikett prüfen). Wenn Sie das Wasserenthärtungssystem verwenden, stellen Sie sicher, dass der Grad der Wasserhärte zwischen Stufe 1 und 3 liegt, verwenden Sie ansonsten Tafelwasser in diesem Bereich. Wenden Sie sich an Ihren lokalen Wasserversorger, um weitere Informationen über Ihre Wasserhärte (°dH) zu erhalten.

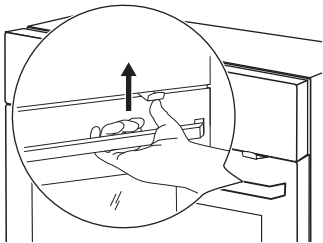
Wasserhärte		Reagenzpapier	Calcium-Abla- gerung (mmol/l)	Calcium-Abla- gerung (mg/l)	Wassereinstu- fung
Grad	(°dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	weich
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hart
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	sehr hart

Mechanische Kindersicherung

Der Backofen ist mit einer mechanischen Kindersicherung ausgestattet. Es handelt sich um das Türschloss auf der rechten Seite des Backofens, unterhalb des Bedienfelds.

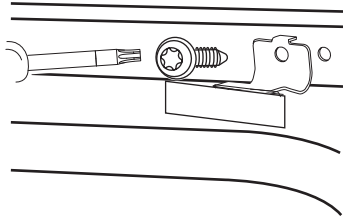
Öffnen der Tür mit Kindersicherung:

- 1. Halten Sie die Kindersicherung gedrückt.
- 2. Ziehen Sie am Türgriff, um die Tür zu öffnen. Schließen Sie die Backofentür, ohne die Kindersicherung zu drücken..



So entfernen Sie die Kindersicherung:

- 1. Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie die Kindersicherung mit dem im Lieferumfang des Backofens enthaltenen Torx-Schlüssel.
- 2. Befestigen Sie die Schraube nach dem Entfernen der Kindersicherung wieder.



Täglicher Gebrauch



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

	Grill Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
--	---

	Heißluftgrillen Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.
	Heißluft Zum Rösten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Lüfter die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.
	Tiefkühlgerichte Perfekt für Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen).
	Ober-/Unterhitze Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
	Pizzastufe Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen.
	AirFry Zum Frittieren von Lebensmitteln mit weniger Öl und ohne Backpapier
	Unterhitze Wählen Sie diese Funktion nach einem Garvorgang, um das Essen bei Bedarf mehr auf der Unterseite zu bräunen. Verwenden Sie die unterste Ebene.

 Die Lampe wird ggf. bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80 °C automatisch ausgeschaltet.

SONDERFUNKTIONEN

	Einkochen Um Gemüse und Obst einzukochen, stellen Sie Weckgläser in ein mit Wasser gefülltes Backblech und verwenden Sie Gläser mit Bajonett- oder Schraubverschlüssen derselben Größe. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.
	Dörren Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben. Damit die mit Feuchtigkeit gesättigte Luft entweichen kann und das Obst besser trocknen kann, ist es ratsam, die Backofentür während des Trocknungsvorgangs gelegentlich zu öffnen.
	Teller wärmen Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
	Auftauen Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
	Überbacken Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.
	Niedertemperatur Garen Tiefemperatur-Garvorgang. Dies eignet sich perfekt, um empfindliche Speisen (z. B. Rind, Kalb oder Lamm) zuzubereiten.
	Warmhalten Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.

	Feuchte Umluft 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. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen finden Sie unter Täglicher Gebrauch, Hinweise zu: Feuchte Umluft.
---	---

	Feuchtigkeit, hoch Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.
	Feuchtigkeit, niedrig Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.

DAMPFFUNKTIONEN

	EasySteam Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.
	Regenerieren Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert ein Austrocknen der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
	Brot Backen Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
	Gärstufe Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Decken Sie die Oberfläche des Teigs ab, um ein Austrocknen zu verhindern.
	Dampfgaren Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.

Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

Die Backfentür 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.

Für Kochanweisungen siehe Hinweise und Tipps, Feuchte Umluft.

Einstellung: Ofenfunktionen

1. Schalten Sie das Gerät ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion und die Temperatur an.
 2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.
 3. Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie OK.
 4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie OK.
 5. Drücken Sie START.
- Temperatursensor -Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs

anschließen. Siehe Verwendung des Zubehörs, Kerntemperatursensor.

6. Drücken Sie STOP, um die Ofenfunktion auszuschalten.
7. Schalten Sie das Gerät aus.

Einstellung: EasySteam - Dampfofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
2. Drücken Sie . Stellen Sie die Dampfofenfunktion ein.
3. Drücken Sie OK. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampfofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.
 - a. **Dampfgaren** 50 - 100°C – Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.
 - b. **Dampf zum Schmoren** 105 - 130°C – Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.
 - c. **Dampf zum sanften Überbacken** 135 - 150°C – Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.
 - d. **Dampf zum knusprig Backen und Braten** 155 - 230°C – Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefüllten Blätterteig, Tarte, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet

sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.

5. Drücken Sie OK.
6. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
7. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser (ca. 950 ml) auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display die Meldung anzeigt. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Min. Füllen Sie den Wassertank nicht über seine maximale Kapazität hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.



WARNUNG! Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Gießen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

8. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
 9. Drücken Sie START.
Nach ca. 2 Min tritt Dampf aus. Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton.
 10. Wenn der Wassertank kein Wasser mehr enthält, ertönt das Signal. Füllen Sie den Wassertank wieder auf.
 11. Schalten Sie das Gerät aus.
 12. Leeren Sie den Wassertank nach jedem Dampfgaren, um Kalkrückstände zu verhindern.
- Siehe Reinigung und Pflege, Entleeren des Wassertanks..
13. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Restwasser kann im Backofeninneren kondensieren.
 14. Wenn das Gerät abgekühlt ist, trocknen Sie den Innenraum des Backofens mit einem weichen Lappen.

 **WARNUNG!** Das Gerät ist heiß. Es besteht das Risiko von Verbrennungen. Seien Sie beim Entleeren des Wassertanks vorsichtig.

Menü

Drücken Sie , um das Menü aufzurufen.

Menüpunkt		Beschreibung
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Zeigt die Version und Konfiguration der Software an.

Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Beschreibung
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Entleeren des Wassertanks.	Verfahren zum Entfernen des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.

Untermenü	Beschreibung
Entkalkung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

Untermenü für: Optionen

Untermenü	Beschreibung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

Untermenü für: Einstellungen

Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.

Unterme- nü	Beschreibung
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

Service

Unterme- nü	Beschreibung
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

Einstellung: Koch-Assistent

Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus einer Reihe zusätzlicher Funktionen und

Programme, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Jedes Gericht in diesem Untermenü bietet geeignete Einstellungen. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Einige der Speisen können auch mit dem Temperatursensor zubereitet werden. Die Garstufe für die Speise:

- Blutig
- Mittel
- Durch

Für einige der Gerichte können Sie auch mit der Gewichtsautomatik kochen.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie .
3. Drücken Sie . Geben Sie Koch-Assistent ein.
4. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
5. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät und drücken Sie START.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

Zusatzfunktionen

Favoriten ☆

Sie können bis zu 3 Ihrer bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion und die Garzeit, speichern.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
3. Drücken Sie .
4. Wählen Sie: Favoriten / Aktuelle Einstellungen speichern.

5. Drücken Sie +, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten.

6. Drücken Sie OK.

↶ – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

✕ – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

- 1. Schalten Sie das Gerät ein.
- 2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
- 3. ☆, 🔒 – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
- ☆, 🔒 – gleichzeitig drücken, um die Funktion auszuschalten.

Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

- 1. Schalten Sie das Gerät ein.
 - 2. Drücken Sie .
 - 3. Wählen Sie Optionen / Kindersicherung.
 - 4. Drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.
 - 5. Schalten Sie das Gerät aus.
- Kindersicherung ist eingeschaltet.
Der Zugriff auf Kurzzeitwecker und Lampe ist verfügbar.

Um das Gerät verwenden zu können, drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.

Um diese Funktion zu deaktivieren, wiederholen Sie die obigen Schritte.

Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Uhrfunktionen.

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

Uhrfunktionen

Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Kurzzeitwecker	Einstellen der Garzeitdauer. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können festlegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, indem Sie die bevorzugte Einstellung festlegen: Optionen nach Ablauf.

Funktion	Beschreibung
Optionen nach Ablauf	Alarmsignal – Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	Alarmsignal und Stoppen des Ofens - wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus.
	Display-Information – Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird eine Meldung auf dem Display angezeigt. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Garzeit.
Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können die Funktion ein- und ausschalten. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

Einstellung: Uhrzeit

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie: Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. Drücken Sie OK.

Einstellung: Kurzzeitwecker

1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie .
3. Stellen Sie die Zeit ein.

Sie können die bevorzugte Aktion zum Beenden auswählen, indem Sie ● ● ● drücken.

4. Drücken Sie OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Wenn nur noch 10 % der Garzeit verbleiben, die Speise aber noch nicht gar zu sein scheint, können Sie die Garzeit verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern. Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1min**.

Einstellung: Zeitvorwahl

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie .
3. Stellen Sie die Garzeit ein.
4. Drücken Sie ● ● ● ●.
5. Drücken Sie: Zeitvorwahl.
6. Wählen Sie die gewünschte Startzeit aus.
7. Drücken Sie OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Einstellung: Uptimer

1. Drücken Sie .
2. Drücken Sie ● ● ● ●.
3. Drücken Sie: Uptimer.
4. Schieben oder drücken Sie , um die Zeit auf dem Hauptbildschirm anzuzeigen.
5. Drücken Sie OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie .
2. Stellen Sie den Timerwert ein.
3. Drücken Sie OK.

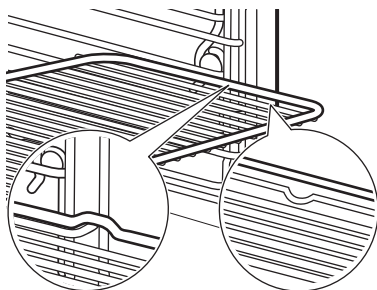
Verwendung des Zubehörs

⚠ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs

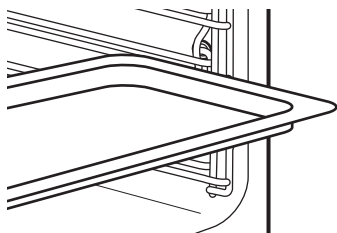
Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost



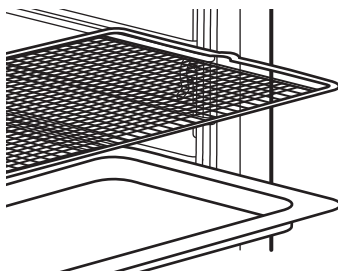
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass der Rost die Rückseite des Garraums berührt.

Backblech / Auflaufpfanne



Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Platzieren Sie das Backblech mit Gefälle zur Rückseite des Backofeninnenraums.

AirFry: Kombirost



Setzen Sie den AirFry-Kombirost in der dritten Einschubebene ein. Legen Sie das Backblech darunter.

Verwenden Sie den AirFry-Kombirost nicht mit den Teleskopauszügen, da das Öl ihre Oberfläche rutschig machen und die Stabilität des Kombirostes verringern könnte.

Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C – die Temperatur im Gerät. Sie sollte mindestens 25 °C höher sein als die Kerntemperatur der Lebensmittel.
-  – die Kerntemperatur der Speise.

Empfehlungen:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.
- Während des Garens muss die Nadel des Temperatursensors vollständig in das Gericht eingeführt sein.

Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende der Garzeit. Sie ist abhängig von der Menge des Garguts, der Ofenfunktion und der Temperatur.

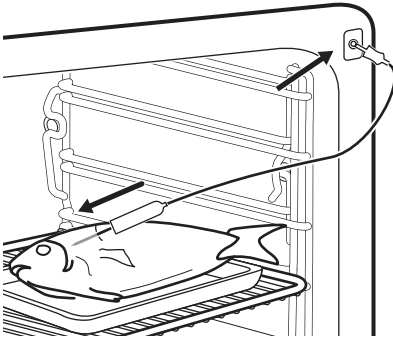
Garen mit: Temperatursensor

⚠️ WARNUNG! Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor und die Einhängegitter heiß werden. Den Griff des Temperatursensors nicht mit bloßen Händen berühren. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion und ein Gericht sowie, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
3. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:

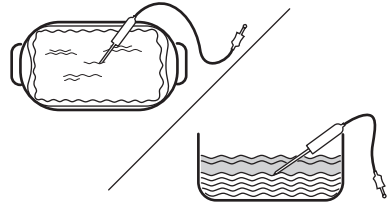
Fleisch, Geflügel und Fisch

Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches ein, möglichst im dicksten Teil.

**Auflauf**

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Temperatursensor sollte während des Garvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des

Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät. Siehe Gerätebeschreibung.

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

5. Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
6. Drücken Sie , um die bevorzugte Option einzustellen:
 - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
 - Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
7. Wählen Sie die Option aus und drücken Sie wiederholt , um zum Hauptbildschirm zu gelangen.
8. Drücken Sie .
9. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
10. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

Hinweise und Tipps

Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör

	Behälter (Gastronorm)
	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Backformen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28 cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26 cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8 cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28 cm

Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35

		°C		
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

Backen auf einer Einschubebene

			°C		
Biskuit, fettfrei ¹⁾	Heißluft	Kombirost	160	40 - 55	2
Biskuit, fettfrei ¹⁾	Ober-/Unterhitze	Kombirost	180	25 - 35	1
Apfelkuchen ²⁾	Heißluft	Kombirost	160	70 - 90	3
Apfelkuchen ²⁾	Ober-/Unterhitze	Kombirost	180	80 - 100	3
Törtchen, 20 pro Backblech ¹⁾	Heißluft	Backblech ³⁾	160	25 - 35	3
Törtchen, 20 pro Backblech ¹⁾	Ober-/Unterhitze	Backblech ³⁾	160	25 - 35	3
Toast ¹⁾⁴⁾	Grill	Kombirost	230	1 - 5	4

1) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Die Funktion nicht verwenden: Schnellaufheizung.

2) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.

3) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.

4) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Backen auf mehreren Ebenen

			°C		
Törtchen, 20 pro Backblech ¹⁾	Heißluft	Backblech ²⁾ und Universal-Pfanne	150	30 - 40	2 und 4
Biskuit, fettfrei ¹⁾	Heißluft	Backblech ²⁾ und Kombirost	160	45 - 55	1 und 3

1) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Die Funktion nicht verwenden: Schnellaufheizung.

2) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.

Zusätzliche Rezepte

			°C		
Baiser ¹⁾²⁾	Heißluft	Backblech ³⁾	100	90 - 180	3
Baiser ¹⁾²⁾	Ober-/Unterhitze	Backblech ³⁾	100	90 - 180	3

1) Gerät 10 Minuten aufheizen. Die Funktion nicht verwenden: Schnellaufheizung.

2) Backpapier verwenden.

3) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.

Informationen für Prüfinstitute

Tests für die Funktion: Dampfgaren

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein.

				
Broccoli ¹⁾²⁾	2/3 Dampfset perforiert	0,3	3	8-9
Broccoli ¹⁾²⁾	Perforierter Behälter gemäß IEC 60350-1.	Max.	3	10 - 11
Erbsen, gefroren ²⁾	2 x 2/3 Dampfgarset, perforiert	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.

1) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie nicht die Funktion: Schnellaufheizung.

2) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, mit der Neigung zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Weitere Dampfgarrezepte

				°C	
Dampfgaren von kombinierten Gerichten (2 Portionen) ¹⁾	Dampfgaren	Gastronorm 1/2 perforiert (Kartoffeln und Brokkoli) und nicht perforiert (Lachs)	1 (Lachs) 4 (Brokkoli und Kartoffeln)	100	40 (Kartoffeln) 8 - 10 (Lachs) 10 - 12 (Broccoli)
Karamellpudding (6 Portionen)	Feuchtigkeit, hoch	Rundes Porzellangeschirr auf dem Kombirost	2	90	35 - 45
Eierstich	Dampfgaren	Gastronorm 1/2 nicht perforiert	2	85	35 - 45
Weißbrot	Brot Backen	Backblech ²⁾	2	180	40 - 50
Hähnchen ³⁾	Feuchtigkeit, niedrig	Kombirost	2	200	60 - 70

1) Bitte legen Sie die Zutaten nacheinander zum richtigen Zeitpunkt in den Ofen, damit alle Komponenten gleichzeitig gar werden. Es ist möglich, zwei Portionen gleichzeitig zuzubereiten.

2) Verwenden Sie das Backblech mit der Neigung in Richtung der Rückseite des Backofeninnenraums.

3) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, um abtropfendes Fett aufzufangen.

Reinigung und Pflege



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie

das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

Zubehör

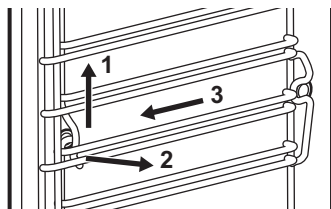
- Reinigen Sie alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehöerteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.

3. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
4. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

Dampfreinigung

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.
3. Reinigen Sie den Garraumboden und die innere Türglasscheibe mit einem weichen Lappen, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
4. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand, bis das Signal ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
5. Wählen Sie: Menü / Reinigung.

Option	Beschreibung
Dampfreinigung	Leichte Reinigung Dauer: 30 Min
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel. Dauer: 75 Min

6. Drücken Sie **START**. Befolgen Sie die Anweisungen im Display.
Das Signal ertönt nach Abschluss der Reinigung.
7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
8. Schalten Sie das Gerät aus.
9. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen.
10. Lassen Sie die Backofentür offen und warten Sie, bis das Innere des Backofens trocken ist.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion:
Dampfreinigung Plus.

Entkalkung

Entkalken Sie das Dampfsystem damit.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank leer ist. Siehe Reinigung und Pflege, Entleeren des Wassertanks..
Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min
4. Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entkalkung.
5. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
6. Gießen Sie 250 ml Entkalkungsmittel in den Wassertank.
7. Füllen Sie den verbleibenden Teil des Wassertanks mit 700 ml Wasser, bis das Signal ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
8. Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min

9. Füllen Sie den Wassertank mit 950 ml Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
10. Entfernen Sie die Brat- und Fettpfanne, wenn die Funktion beendet ist.
11. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
12. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen.
13. Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist. Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Gerät vorhanden sein, fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.

Entkalkungserinnerungen

Das Gerät erinnert Sie zweimal daran, es zu entkalken. Die Erinnerung an die Entkalkung kann nicht abgeschaltet werden.

- Sanfte Erinnerung – empfiehlt Ihnen, das Gerät zu entkalken.
- Dringende Erinnerung – zwingt Sie, das Gerät zu entkalken. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht mehr verwenden.

Spülen

Verwenden Sie dies, um das Dampfsystem nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen zu reinigen.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Setzen Sie das tiefe Blech in die erste Einschubebene ein.
4. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand, bis das Signal ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
5. Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen.

Dauer: ca. 30 Min

6. Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
7. Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

Trocknen

Benutzen Sie nach Verwendung einer Dampfgarfunktion oder der Dampfreinigung diese Funktion, um den Garraum zu trocknen.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Wählen Sie: Menü / Reinigung / Trocknen.
4. Befolgen Sie die im Display angezeigten Hinweise.

Trocknungserinnerung

Nach einem Garvorgang mit einer Dampfheizfunktion fordert das Display Sie auf, den Backofen zu trocknen.

Drücken Sie JA, um das Gerät zu trocknen.

Entleeren des Wassertanks.

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Garen mit der Dampffunktion, um Restwasser aus dem Wassertank zu entfernen.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
4. Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entleeren des Wassertanks..

Dauer: 6 Min

5. Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
6. Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

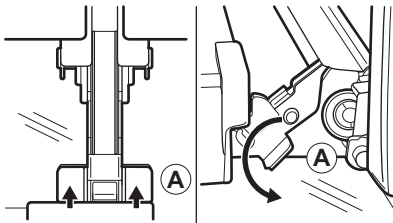
Aus- und Einbauen der Tür

Sie können die Tür und die inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

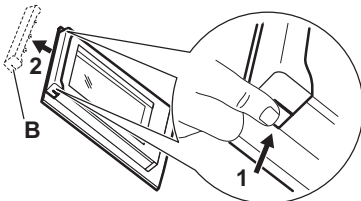
⚠ WARNUNG! Die Tür ist schwer.

⚠ Vorsicht! Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

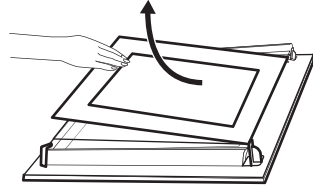
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



4. Schließen Sie die Backofentür in der ersten Öffnungsstellung (ungefährer Winkel: 70°).
5. Halten Sie die Tür auf jeder Seite mit einer Hand fest und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
6. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Oberfläche.
7. Halten Sie die Türverkleidung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten fest und drücken Sie sie nach innen, um die Clipdichtung zu lösen.



8. Ziehen Sie die Türverkleidung nach vorn, um sie abzunehmen.
9. Fassen Sie die Türscheiben einzeln an der Oberkante an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung heraus.



10. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht in der Spülmaschine.

Führe nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.

Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

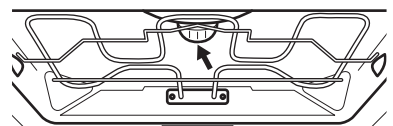
Austauschen der Lampe

⚠ WARNUNG! Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung, um sie zu entfernen.



- 2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
- 3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W
- 4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.

Seitenlampe

- 1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um an die Lampe zu gelangen.

- 2. Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
- 3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
- 4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V, 25 W.
- 5. Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
- 6. Montieren Sie die linke Regalstütze.

Fehlerbehebung

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was zu tun ist, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Informationen zum Einstellen der Uhr finden Sie unter Uhrfunktionen.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an eine(n) qualifizierte(n) Elektriker:in.
	Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Weitere Informationen finden Sie unter Reinigung und Pflege.
 Die Reinigung wird immer durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.	

Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Die Liste der Probleme finden Sie in der nachfolgenden Tabelle. Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Code und Beschreibung	Problembehebung
F102 - die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F111 - Temperatursensor wurde nicht richtig in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Temperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse.
F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 - Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Er ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):	
Produktnummer (PNC):	
Seriennummer (S.N.):	

Technische Daten

Technische Daten

Abmessungen (intern)	Breite Höhe Tiefe	478 mm 356 mm 414 mm
Backblechgröße	1424 cm ²	
Oberes Heizelement	- W	
Unteres Heizelement	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Gesamtbewertung	3500 W	
Spannung	400 V	
Frequenz	50 Hz	
Anzahl der Funktionen	23	

Energieeffizienz

Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Name des Lieferanten	IKEA
Modellbezeichnung	FRILLESBO 806.140.76
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	70 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	36.5 kg
Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.	

Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min
Gerät getestet gemäß: EN 50564.	

Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme oder Temperatur an.

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Garzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die

Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

Umweltbelange

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte,

die mit dem Symbol  gekennzeichnet sind, nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

**Für die Schweiz:**

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

IKEA Garantie

Wenn Sie Ihre Produktgarantie in Anspruch nehmen oder Produktsupport erhalten möchten



Bitte kontaktieren Sie den IKEA-Kundendienst. Den Link zum Self-Service-Portal oder die Telefonnummer finden Sie auf www.IKEA.com.

Um Ihre Serviceanfrage im Self-Service-Portal abzuschließen und Informationen zu Ihrem Produkt oder zu Ersatzteilen, die mit Ihrem Produkt verbunden sind, leichter zu finden, bitten wir Sie, die IKEA-Artikelnummer (8-stellig) und die Seriennummer auf dem Typenschild zu notieren.

BEWAHREN SIE DEN KAUF-/LIEFERBELEG AUF!

Er ist Ihr Kaufnachweis und ohne ihn ist die Garantie nicht gültig. Auf der Kauf-/Lieferbeleg finden Sie auch den Namen und die IKEA-Artikelnummer (8-stellig) für jedes gekaufte Gerät.

Bitte lesen Sie die im Lieferumfang Ihres Geräts enthaltene technische Dokumentation sorgfältig durch, bevor Sie sich an uns wenden.

Table des matières

Informations de sécurité	63	Utilisation des accessoires	79
Consignes de sécurité	65	Conseils	81
Installation	68	Entretien et nettoyage	84
Description du produit	68	Dépannage	88
Bandeau de commande	69	Données techniques	89
Avant la première utilisation	70	Efficacité énergétique	90
Utilisation quotidienne	72	Considérations environnementales	91
Fonctions supplémentaires	77	GARANTIE IKEA	92
Fonctions de l'horloge	78		

Sous réserve de modifications.

Informations de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures et de dommages dus à une installation et à une utilisation incorrectes. Conservez toujours les instructions avec l'appareil pour référence ultérieure.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et

les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.

- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil peut être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.

Consignes de sécurité

Installation



AVERTISSEMENT! L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

Utilisation



AVERTISSEMENT! Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. L'air chaud peut être évacué.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocal approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT! Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôti pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT! Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. La vapeur peut être libérée.
- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson vapeur.

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT! Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

Éclairage interne



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange

vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

Mise au rebut



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez la porte pour éviter que les enfants et les animaux domestiques ne soient piégés à l'intérieur de l'appareil.
- **Matériau d'emballage :** L'emballage est recyclable. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez le matériau d'emballage dans les conteneurs prévus à cet effet dans votre centre local de gestion des déchets.

Installation

⚠ AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Montage

i Consultez la notice de montage lors de l'installation.

Installation électrique

⚠ AVERTISSEMENT! Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

i Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Ce four est fourni sans fiche d'alimentation ni câble d'alimentation.

Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

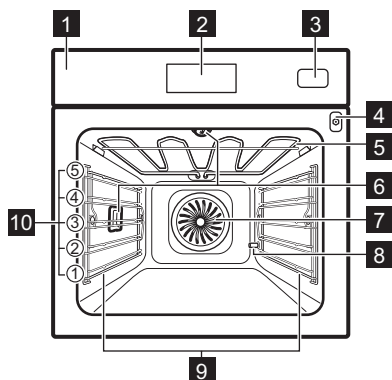
Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 3 680	5 x 1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

Description du produit

Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Affichage
- 3** Réservoir d'eau

- 4** Prise pour la sonde à viande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Chaleur tournante
- 8** Sortie du tuyau de détartrage
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Niveaux de la grille

Accessoires

- **Grille métallique** x 1
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson** x 1
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir** x 1
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **AirFry : Grille métallique** x 1

Pour faire frire des aliments avec moins d'huile ou sans papier sulfurisé.

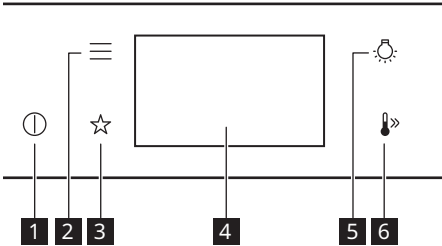
Ne convient pas aux fonctions vapeur.
Charge maximale : 5.kg

- **Sonde de cuisson** x 1
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques** x 1 kit
Pour les grilles et les plaques.
- **À l'étuvée** x 1
Un récipient non-perforé et un autre perforé.

Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.

Bandeau de commande

Vue d'ensemble du bandeau de commande



1	Activez / Désactivez Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Menu Répertorie les options de l'appareil et les fonctions de réglage.
3	Mes programmes Indique les réglages favoris.
4	Affichage Affiche les réglages actuels de l'appareil.

5	Curseur de l'éclairage Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage Rapide Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.

Affichage

Affichage avec les principales fonctions réglées

The screenshot shows the control panel display with the following elements: A clock icon at the top right showing 12:30 (labeled A). A temperature icon showing 85°C. A timer icon showing 15min. A steam icon showing 150°C. A button labeled START. Below the display, letters F, E, D, C, and B are aligned with the respective icons: F for the clock, E for the timer, D for the steam icon, C for the temperature icon, and B for the START button.

A. Heure actuelle
B. DEMARRER / ARRETER
C. Température
D. Modes de cuisson
E. Minuteur
F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage	
OK	Pour confirmer la sélection/le réglage.

Voyants de l'affichage	
	Pour remonter d'un niveau dans le menu.
	Pour annuler la dernière action.
	Pour activer et désactiver les options.
	L'appareil est verrouillé.
	La fonction de son alarme est activée.
	Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés.

Voyants de l'affichage	
	Seul le message contextuel est activé.
	Démarrage retardé fonction est activée.
	Pour annuler le réglage.

 L'écran affiche différents messages. Lorsqu'une fenêtre de message apparaît, appuyez sur l'affichage pour continuer.

Avant la première utilisation

 **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume Alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle.

Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Reportez-vous à Utilisation quotidienne. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.

3. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

Réglage : Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Utilisez le papier réactif ou contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

1. Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 sec. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau du robinet.
2. Secouez le papier du test pour éliminer l'eau restante.

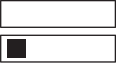
3. Après 1 min, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.
4. Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Vérifiez la dureté de l'eau dans un délai de 1 min après le test.

Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau avec le niveau correspondant de classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est supérieur ou égal à 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille. Utilisez de l'eau en bouteille avec un dépôt calcaire Ca^{2+} maximum de 3,9 mmol/l ou 151 mg/l (consultez l'étiquette de la bouteille). Si vous utilisez le système d'adoucissement d'eau, assurez-vous que le niveau de dureté de l'eau est compris entre 1 et 3. Dans le cas contraire, utilisez de l'eau en bouteille dans cette plage de valeurs. Pour plus d'informations sur la dureté de votre eau du robinet (tH), contactez votre fournisseur d'eau local.

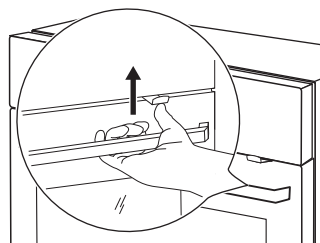
Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt de calcium (mmol/l)	Dépôt de calcium (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	(tH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

Sécurité enfants mécanique

La sécurité enfants mécanique est installée sur le four. C'est le verrouillage de la porte juste en dessous du bandeau de commande sur le côté droit du four.

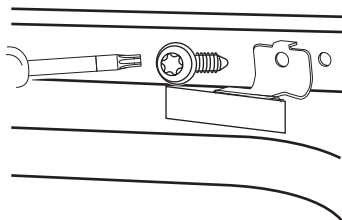
Pour ouvrir la porte du four avec la sécurité enfants :

1. Appuyez sur la sécurité enfants et maintenez-la enfoncée.
2. Tirez sur la poignée de la porte pour ouvrir la porte. Fermez la porte du four sans appuyer sur la sécurité enfants.



Pour désactiver la sécurité enfants :

1. Ouvrez la porte et désactivez la sécurité enfants à l'aide de la clé Torx fournie avec le four.
2. Remettez la vis en place après avoir désactivé la sécurité enfants.



Utilisation quotidienne

⚠ AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

	Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Turbo gril Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.
	Chaleur tournante Pour rôtir la viande et cuire les gâteaux. Réglez une température inférieure à celle du Chauffage Haut/Bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.
	Plats surgelés Parfait pour les repas préparés (par ex. frites, pommes quartier ou nems).
	Chauffage Haut/ Bas Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

	Fonction Pizza Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.
	AirFry Faire frire des aliments avec moins d'huile et sans papier sulfurisé
	Chauffage inférieur Choisissez cette fonction après un processus de cuisson pour faire davantage brunir les aliments en bas, si nécessaire. Utilisez le niveau de gradin le plus bas.

i Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

PROGRAMMES SPÉCIAUX

	Stérilisation Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette résistants à la chaleur ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez le premier niveau de la grille.
--	---

	Déshydratation Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. Pour permettre à l'air saturé en humidité de s'échapper et au fruit de mieux sécher, il est conseillé d'ouvrir la porte du four occasionnellement pendant le processus de séchage.
	Chauffe-plats Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
	Décongélation Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
	Gratiner Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.
	Cuisson basse température Processus de cuisson à basse température. Il est idéal pour cuire des aliments délicats (par ex., bœuf, veau ou agneau).
	Maintien au chaud Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.

	Chaleur Tournante Humide Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de la chaleur peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Remarques sur : Chaleur Tournante Humide.
---	---

FONCTIONS VAPEUR

	EasySteam Utilisez la cuisson vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.
	Réhydratation vapeur Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
	Cuisson du pain Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

	Levée de pâte/pain Pour accélérer la levée de la pâte. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.
	Vapeur intense Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures ou du poisson.
	Humidité Élevée Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.
	Humidité Faible Cette fonction convient pour la viande, la volaille, le plat au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

Remarques sur : Chaleur Tournante 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 EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/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.

Pour les instructions de cuisson, reportez-vous à la section Conseils, Chaleur Tournante Humide.

Réglage : Modes de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur OK :
4. Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.
5. Appuyez sur la touche START .
Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous à la section Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson.
6. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
7. Éteignez l'appareil.

Réglage : EasySteam - Mode de cuisson Vapeur

1. Allumez l'appareil. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
2. Appuyez sur . Réglez le mode de cuisson vapeur.
3. Appuyez sur OK. Les réglages de la température s'affichent.
4. Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée :
 - a. **Cuisson 100% vapeur** 50 - 100°C : pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts.
 - b. **Vapeur pour braiser et mijoter** 105 - 130°C : pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheesecakes et des ragoûts.
 - c. **Vapeur pour brunir légèrement** 135 - 150°C : pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et les gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande

conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction gril s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat.

- d. Vapeur pour rôtir et pâtisser** 155 - 230°C : pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, le mode de cuisson Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le dessous croustillant.

5. Appuyez sur la touche OK.
6. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau pour l'ouvrir.
7. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. Le volume d'eau est suffisant pendant environ 50 min. Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.

 **AVERTISSEMENT!** Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le réservoir d'eau.

8. Remplacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.
9. Appuyez sur la touche START.
La vapeur apparaît au bout de 2 min environ. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
10. Quand le réservoir d'eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau.

11. Éteignez l'appareil.

12. Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, videz le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.

Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage, Vidange du réservoir.

13. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four.

14. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.



AVERTISSEMENT! L'appareil est chaud. Risque de brûlure. Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.

Menu

Appuyez sur  pour accéder au menu.

Élément du menu		Description
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Description
Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du réservoir d'eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	Procédure pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Description
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Nettoyage Conseille	Active et désactive le rappel.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

Sous-menu pour : Configurations

Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour ①.
Volume Alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

Service

Sous-menu	Description
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend un ensemble de fonctions et de programmes supplémentaires conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec la Sonde de cuisson. Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant
- À point
- Bien cuit

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec le Poids automatique.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur . Passez à la Cuisson assistée.

4. Choisissez un plat ou un type d'aliment.

5. Placez les aliments dans l'appareil et appuyez sur START.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Fonctions supplémentaires

Mes programmes ☆

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 3 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le temps de cuisson.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
 2. Sélectionnez le réglage préféré.
 3. Appuyez sur la touche .
 4. Sélectionnez : Mes programmes / Enregistrer les réglages actuels.
 5. Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.
 6. Appuyez sur la touche OK.
-  - appuyez pour réinitialiser le réglage.
-  - appuyez pour annuler le réglage.

Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson.
3. ☆,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

☆,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

Sécurité enfants

Cette fonction empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.

4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

5. Éteignez l'appareil.

Sécurité enfants est activée.

Accès à : Minuteur et lampe sont disponibles.

Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

Pour désactiver cette fonction, répétez les étapes ci-dessus.

Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous à Fonctions de l'horloge.

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de

l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Fonctions de l'horloge

Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée en définissant la valeur préférée de : Fin de l'action.
Fin de l'action	Son alarme - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
	Son et arrêt du four - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint.
	Information display : lorsque la durée s'est écoulée, le message apparaît à l'écran. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.

Fonction	Description
Comp-teur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez activer et désactiver la fonction. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

Réglage : Heure actuelle

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur la touche OK.

Réglage : Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez l'heure.
Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur ● ● ●.
4. Appuyez sur OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson. Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

Réglage : Démarrage retardé

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche ● ● ●.

5. Appuyez sur Démarrage retardé.
6. Choisissez l'heure de début souhaitée.
7. Appuyez sur OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Réglage : Compteur

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur Compteur.
4. Faites glisser ou appuyez sur  pour afficher la durée de fonctionnement sur l'écran principal.

5. Appuyez sur OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Modification des réglages du minuteur

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

1. Appuyez sur la touche .
2. Réglez la valeur du minuteur.
3. Appuyez sur la touche OK.

Utilisation des accessoires

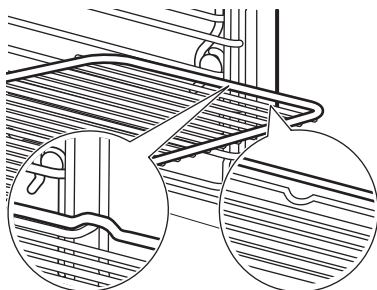


AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Insertion des accessoires

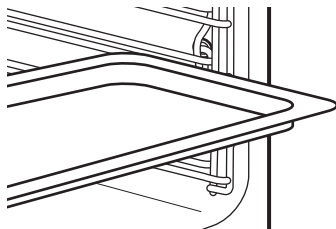
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Grille métallique



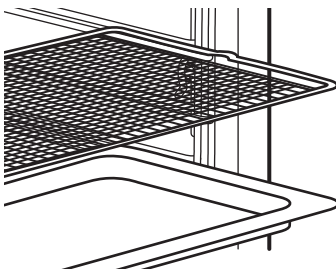
Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.

Plateau de cuisson / Plat à rôtir



Poussez la plaque entre les rails du support de grille. Placez la plaque de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

AirFry: Grille métallique



Placez la grille métallique AirFry sur le troisième niveau. Placez le plateau de cuisson en dessous.

N'utilisez pas la grille métallique AirFry avec les rails télescopiques, car l'huile pourrait rendre leur surface glissante et réduire la stabilité de la grille métallique.

Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins 25 °C plus élevée que la température à cœur des aliments.
- ∞ - la température à cœur des aliments.

Recommandations :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.
- Pendant la cuisson, l'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

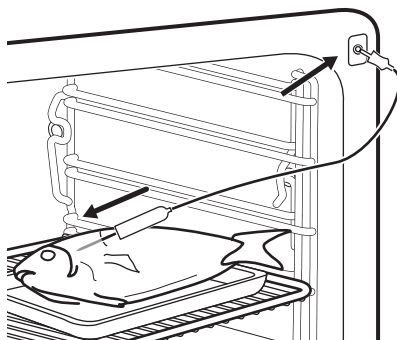
L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Elle dépend de la quantité d'aliments, du mode de cuisson et de la température.

Cuisson avec : Sonde de cuisson



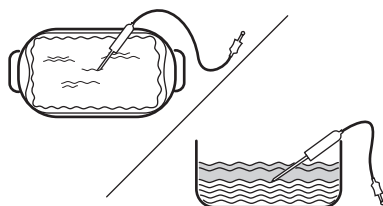
AVERTISSEMENT! Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Allumez l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson ou un plat et, si nécessaire, la température du four.
3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat : **Viande, volaille et poisson**
Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde de cuisson dans la viande ou le poisson à sa partie la plus épaisse.



Ragoût

Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. La sonde de cuisson doit être stable en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de la sonde de cuisson. La pointe de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit. L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.
5. ∞ - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
6. • • • - appuyez pour définir l'option préférée :
 - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
 - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à

cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.

7. Sélectionnez l'option et appuyez plusieurs fois sur **OK** pour passer à l'écran principal.
8. Appuyez sur la touche **START**.
9. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore

retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

Conseils

Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types d'aliments spécifiques.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
°C	Température

	Accessoire
	Conteneur (Gastronorm)
	Poids (kg)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28 cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26 cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8 cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - sombre, non réfléchissant, diamètre 28 cm

Chaleur Tournante Humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		°C		
Petits pains su-crés, 16 mor-ceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, 16 mor-ceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, 12 mor-ceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 mor-ceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 mor-ceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes aux normes : EN 60350-1, IEC 60350-1.

Cuisson sur un seul niveau

			°C		
Génoise allégée ¹⁾	Chaleur tour-nante	Grille métalli-que	160	40 - 55	2
Génoise allégée ¹⁾	Chauffage Haut/ Bas	Grille métalli-que	180	25 - 35	1
Tarte aux pommes ²⁾	Chaleur tour-nante	Grille métalli-que	160	70 - 90	3
Tarte aux pommes ²⁾	Chauffage Haut/ Bas	Grille métalli-que	180	80 - 100	3

			°C		
Petits gâteaux, 20 par plateau ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson ³⁾	160	25 - 35	3
Petits gâteaux, 20 par plateau ¹⁾	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson ³⁾	160	25 - 35	3
Pain grillé ¹⁾⁴⁾	Gril	Grille métallique	230	1 - 5	4

1) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage Rapide.

2) 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

3) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

4) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

Cuisson sur plusieurs niveaux

			°C		
Petits gâteaux, 20 par plateau ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson ²⁾ et le kit universel	150	30 - 40	2 et 4
Génoise allégée ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson ²⁾ et Grille métallique	160	45 - 55	1 et 3

1) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage Rapide.

2) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

Recettes supplémentaires

			°C		
Meringues ¹⁾²⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson ³⁾	100	90 - 180	3
Meringues ¹⁾²⁾	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson ³⁾	100	90 - 180	3

1) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage Rapide.

2) Utilisez un papier cuisson.

3) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

Informations pour les laboratoires d'essais

Tests pour la fonction : Vapeur intense

Tests conformes aux normes EN 60350-1. IEC 60350-1.

Réglez la température sur 100 °C.

				
Brocolis ¹⁾²⁾	2/3 Kit vapeur perforé	0,3	3	8 à 9
Brocolis ¹⁾²⁾	Récipient perforé conformément à la norme CEI 60350-1.	max.	3	10 à 11
Petits pois, surgelés ²⁾	2 x 2/3 Kit vapeur perforé	2 x 1,5	2 et 4	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 C°.

1) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.N'utilisez pas la fonction : Préchauffage Rapide.

2) Placez le plateau de cuisson sur la première étagère, avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

Recettes vapeur supplémentaires

				°C	
Plat combiné vapeur (2 portions) ¹⁾	Vapeur intense	Gastronorm 1/2 perforé (pommes de terre et brocoli) et non perforé (saumon)	1 (Saumon) 4 (Brocolis et pommes de terre)	100	40 (Pommes de terre) 8 - 10 (Saumon) 10 - 12 (Brocoli)
Pudding au caramel (6 portions)	Humidité Élevée	Plats ronds en porcelaine sur grille métallique	2	90	35 - 45
Crème anglaise aux œufs	Vapeur intense	Gastronorm 1/2 non perforé	2	85	35 - 45
Pain Blanc	Cuisson du pain	Plateau de cuisson ²⁾	2	180	40 - 50
Poulet ³⁾	Humidité Faible	Grille métallique	2	200	60 - 70

1) Placez les ingrédients dans le four l'un après l'autre au moment approprié, de sorte que tous les composants soient cuits en même temps. Vous pouvez préparer deux portions en même temps.

2) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

3) Placez le plateau de cuisson sur la première étagère pour recueillir les gouttes de graisse.

Entretien et nettoyage

 **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant le nettoyage

Agents nettoyants

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.

- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

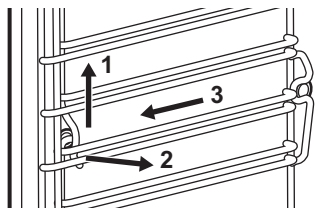
Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
4. Sortez les supports de la prise arrière.



Installer les supports de grille dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

Nettoyage vapeur

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
3. Nettoyez le fond de l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux humidifié d'eau tiède et d'un détergent doux.
4. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal indiqué par un signal sonore ou un message affiché.
5. Sélectionnez : Menu / Nettoyage.

Option	Description
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger Durée : 30 min
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent. Durée : 75 min

6. Appuyez sur **START**. Suivez les instructions affichées.
Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.
7. Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.
8. Mettez à l'arrêt l'appareil.
9. Lorsque l'appareil a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.
10. Laissez la porte du four ouverte et attendez que l'intérieur du four soit sec.

 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

Détartrage

Utilisez-la pour détartre le système de génération de vapeur.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Assurez-vous que le réservoir d'eau est vide. Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage, Vidange du réservoir.
Durée de la première partie : environ 100 min
4. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Détartrage.
5. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau de la grille.
6. Versez 250 ml d'agent détartrant dans le réservoir d'eau.
7. Remplissez le reste du réservoir d'eau de 700 ml d'eau jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
8. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartage commence.
Durée de la deuxième partie : environ 35 min
9. Remplissez le réservoir d'eau de 950 ml d'eau jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
10. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
11. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
12. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.
13. Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

S'il reste des résidus de calcaire dans le four après le détartage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.

Rappel de détartage

L'appareil fournit deux rappels pour le détartage. Le rappel de détartage ne peut pas être désactivé.

- Premier rappel - vous recommande de détartre l'appareil.

- Deuxième rappel - vous oblige à détartre l'appareil. Si vous ne détartez pas l'appareil lorsque le deuxième rappel est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

Rinçage

Utilisez-la pour nettoyer le système de génération de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
4. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau jusqu'au niveau maximal indiqué par un signal sonore ou un message affiché.
5. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Rinçage.

Durée : environ 30 min

6. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
7. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.



Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

Séchage

Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur ou un nettoyage vapeur pour sécher la cavité.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Séchage.
4. Suivez les instructions à l'écran.

Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher l'appareil.

Appuyez sur OUI pour sécher l'appareil.

Vidange du réservoir

Utilisez cette fonction après une cuisson avec un mode de cuisson vapeur pour retirer l'eau résiduelle du réservoir d'eau.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
4. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Vidange du réservoir.

Durée : 6 min

5. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
6. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.



Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

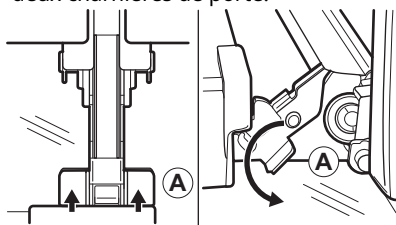


AVERTISSEMENT! La porte est lourde.



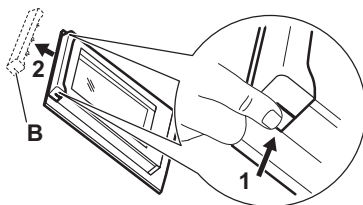
ATTENTION! Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de blocage **A** des deux charnières de porte.

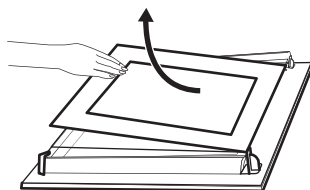


4. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).

5. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
6. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
7. Tenez le cache de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



8. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
9. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



10. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

Remplacement de l'ampoule

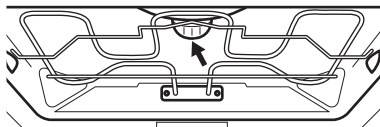


AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

- 1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- 2. Débranchez l'appareil.
- 3. Placez le chiffon sur le sol du four.

Lampe supérieure

- 1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.



- 2. Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.
- 3. Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 40 W et résistant à une température de 300 °C

- 4. Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

Lampe latérale

- 1. Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.
- 2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
- 3. Nettoyez le couvercle en verre.
- 4. Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 25 W et résistant à une température de 300 °C.
- 5. Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.
- 6. Installez le support d'étagère gauche.

Dépannage



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Que faire si...

Description du problème	Cause et solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.
	L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous à la section Fonctions de l'horloge.
	La porte n'est pas correctement fermée.
	Le fusible a disjoncté. Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage est éteint.	Sécurité enfants est activée.
	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous à la section Entretien et nettoyage.

Description du problème	Cause et solution
① Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.	

Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous. Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Code et description	Solution
F102 - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé.	Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.

Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :	
Référence produit (PNC) :	
Numéro de série (SN) :	

Données techniques

Données techniques

Dimensions (internes)	Largeur Hauteur Profondeur	478 (mm) 356 (mm) 414 (mm)
-----------------------	----------------------------------	----------------------------------

Zone du plateau de cuisson	1424 cm ²
Chauffage de voûte	- W
Chauffage de sole	1000 W
Gril	2300 W
Circuit	2400 W
Puissance totale	3500 W
Tension	400 V
Fréquence	50 Hz
Nombre de fonctions	23

Efficacité énergétique

Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	IKEA
Identification du modèle	FRILLESBO 806.140.76
Indice d'efficacité énergétique	61.9
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	70 l
Type de four	Four encastrable
Masse	36.5 kg
Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.	

Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min
Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.	

Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

Considérations environnementales

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé

humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce

produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.

La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

FR Concerne la France uniquement :



GARANTIE IKEA

Si vous souhaitez faire valoir la garantie de votre produit ou obtenir une assistance produit



Veuillez contacter le Service client IKEA ; vous trouverez le lien vers le portail libre-service ou le numéro de téléphone sur www.IKEA.com.

Pour compléter votre demande de service sur le portail en libre-service et trouver plus facilement des informations sur votre produit ou des pièces détachées liées à votre produit, nous vous recommandons de noter le numéro d'article IKEA (8 chiffres) et le numéro de série figurant sur l'étiquette du produit.

CONSERVEZ LE BORDEREAU D'ACHAT/DE LIVRAISON !

C'est votre preuve d'achat et la garantie ne sera pas valable sans lui. Le ticket de caisse comporte également le nom et le numéro d'article IKEA (8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Veuillez lire attentivement la documentation technique fournie avec votre appareil avant de nous contacter.

Indice

Informazioni di sicurezza	93	Uso degli accessori	109
Istruzioni di sicurezza	95	Consigli e suggerimenti	111
Installazione	98	Cura e pulizia	115
Descrizione del prodotto	99	Risoluzione dei problemi	119
Pannello dei comandi	100	Dati tecnici	120
Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta	101	Efficienza energetica	120
Uso quotidiano	102	Considerazioni sull'ambiente	122
Funzioni aggiuntive	107	Garanzia IKEA	122
Funzioni orologio	108		

Con riserva di modifiche.

Informazioni di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi può essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, disattivare l'alimentazione.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- Usare esclusivamente la termosonda consigliata per questa apparecchiatura.

Istruzioni di sicurezza

Installazione



AVVERTENZA! L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

Collegamento elettrico



AVVERTENZA! Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo

tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm.

Utilizzo



AVVERTENZA! Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
 - Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
 - Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
 - Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
 - Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
 - Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
 - Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
 - Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
 - Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
 - Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
 - Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
 - Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
-  **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.
- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
 - Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
 - Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
 - Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
 - Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
 - Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando

danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

Cottura a vapore

 **AVVERTENZA!** Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico quando la funzione è attiva. L'elettrodomestico può rilasciare vapore.
 - Dopo aver utilizzato la cottura a vapore, aprire lo sportello dell'elettrodomestico con cautela.

Cura e pulizia

 **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Assicurarci che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire i pannelli in vetro dello sportello immediatamente quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia

e manutenzione per evitare il deterioramento.

- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

Illuminazione interna

 **AVVERTENZA!** Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

Smaltimento

 **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

- Rimuovere lo sportello per evitare che bambini e animali domestici rimangano intrappolati all'interno dell'apparecchiatura.
- **Materiale dell'imballaggio:**
Il materiale dell'imballaggio è riciclabile. Le parti in plastica sono contrassegnate

con abbreviazioni internazionali quali PE, PS, ecc. Smaltire il materiale dell'imballaggio nei contenitori forniti a tale scopo presso la propria struttura di gestione dei rifiuti locale.

Installazione

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Montaggio

 Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

Installazione dell'impianto elettrico

 **AVVERTENZA!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

 Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo Informazioni per la sicurezza.

La dotazione standard del forno al momento della fornitura non prevede una spina e un cavo di rete.

Cavo

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

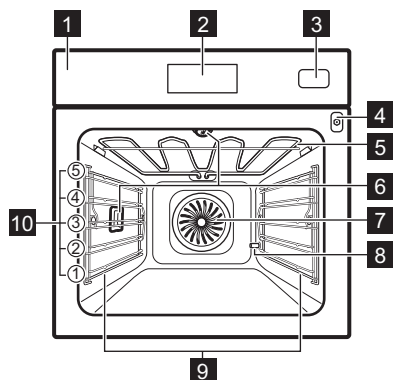
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm²)
massimo 3680	5 x 1.5

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

Descrizione del prodotto

Panoramica generale



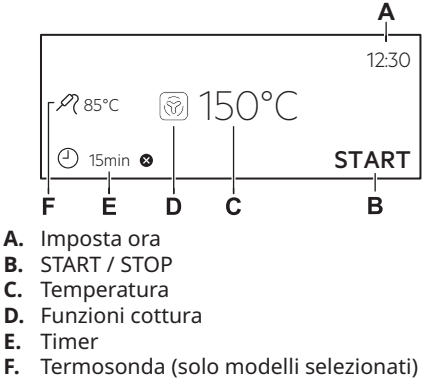
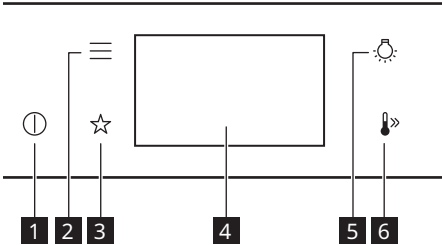
- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Serbatoio dell'acqua
- 4** Presa per la termosonda
- 5** Resistenza
- 6** Lampadina
- 7** Ventola
- 8** Uscita tubo di decalcificazione
- 9** Supporto ripiano, rimovibile
- 10** Posizioni ripiano

Accessori

- **Ripiano a filo** x 1
Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.
- **Lamiera dolci** x 1
Per torte e biscotti.
- **Grilli- / Leccarda** x 1
Per cuocere al forno e arrostito o per raccogliere il grasso.
- **AirFry: Ripiano a filo** x 1
Per friggere gli alimenti con meno olio o senza carta da forno.
Non idoneo per le funzioni vapore. Carico massimo: 5.kg
- **Termosonda** x 1
Per misurare il livello di cottura degli alimenti.
- **Guide telescopiche** x 1 set
Per ripiani e vassoi.
- **Set vapore** x 1
Un contenitore per alimenti non perforato e uno perforato.
Il set vapore scarica l'acqua di condensa dal cibo durante la cottura a vapore. Usarlo per preparare verdure, pesce, petti di pollo. Il set non è adatto ad alimenti che devono assorbire l'acqua ad esempio riso, polenta, pasta.

Pannello dei comandi

Panoramica del pannello di controllo



1	ON / OFF Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
2	Menu Elenca le opzioni dell'apparecchiatura e le funzioni di impostazione.
3	Preferiti Elenca le impostazioni preferite.
4	Display Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.
5	Interruttore lampadina Per accendere e spegnere la lampadina.
6	Riscaldamento rapido Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.

Display

Display con le funzioni chiave impostate.

Spie display	
OK	Per confermare la selezione / l'impostazione.
<	Per tornare indietro di un livello nel menu.
↶	Per annullare l'ultima azione.
🔌	Per attivare o disattivare le opzioni.
🔒	L'apparecchiatura è bloccata.
🔔	La funzione Suono allarme è attivata.
🔔 STOP	La funzione Suono allarme e termine cottura è attivata.
🔔	Solo il messaggio pop-up è attivato.
🕒	la funzione Partenza ritardata è attiva.
✖	Per annullare l'impostazione.

i Il display mostra vari messaggi. Quando viene visualizzata una finestra di messaggio, premere il display per continuare.

Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.

È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Durezza dell'acqua, Imposta ora.

Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Fare riferimento a Uso quotidiano. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

Impostazione: Durezza dell'acqua

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.

Utilizzare la carta di prova o contattare il fornitore dell'acqua per controllare il livello di durezza dell'acqua.

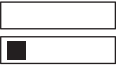
1. Immergere la carta di prova nell'acqua di rubinetto per circa 1 sec. Non mettere la carta di prova sotto l'acqua corrente.
2. Agitare la carta di prova per rimuovere l'eventuale acqua residua.
3. Attendere 1 min e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.
4. Impostare il livello di durezza dell'acqua: Menu / Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.

I colori della carta di prova continuano a cambiare. Controllare la durezza dell'acqua entro 1 min dopo il test.

È possibile modificare il livello di durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni/ Configurazione/Durezza dell'acqua.

La tabella mostra il campo di durezza dell'acqua con il livello corrispondente di deposito di calcio. Regolare il livello di durezza dell'acqua in base alla tabella.

Quando la durezza dell'acqua del rubinetto è al livello 4 o superiore, riempire la vaschetta con acqua in bottiglia non gasata. Utilizzare acqua in bottiglia con un deposito di calcio massimo di Ca^{2+} di 3,9 mmol/l o 151 mg/l (vedere l'etichetta della bottiglia). Se si utilizza il sistema di addolcimento dell'acqua, assicurarsi che il livello di durezza dell'acqua sia compreso tra il livello 1 e 3. In alternativa, usare acqua in bottiglia che rientri in questo intervallo. Per ulteriori informazioni sulla durezza dell'acqua di rubinetto (dH) contattare il fornitore di acqua locale.

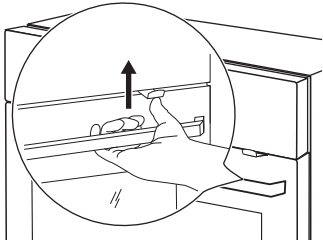
Durezza dell'acqua		Carta di test	Deposito di calcio (mmol/l)	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione dell'acqua
Livello	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	dolce
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderatam. dura
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dura
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	molto dura

Blocco sicurezza bambini meccanica

L'elettrodomestico è dotato di un blocco di sicurezza bambini installato. È la chiusura porta che si trova sul lato destro del forno, sotto al pannello dei comandi.

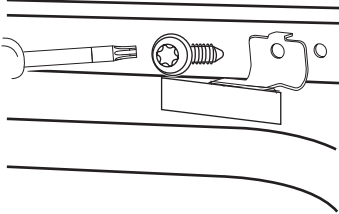
Per aprire la porta del forno col blocco bambini:

- 1. Tenere premuto il blocco di sicurezza bambini.
- 2. Tirare la maniglia dello sportello per aprirlo. Chiudere la porta del forno senza premere il blocco di sicurezza bambini.



Per rimuovere il blocco di sicurezza bambini:

- 1. Aprire la porta e rimuovere il blocco di sicurezza bambini con la chiave torx fornita con il forno.
- 2. Riavvitare la vite dopo aver rimosso il blocco di sicurezza bambini.



Uso quotidiano



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Funzioni cottura

STANDARD

	Grill Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
	Doppio grill ventilato Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
	Cottura ventilata Per arrostitire la carne e cuocere le torte. Impostare una temperatura inferiore a quella della Cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.
	Cibi congelati Perfetto per pasti pronti (ad es. patatine fritte, croquette o rotoli primaverili).
	Cottura convenzionale Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
	Funzione Pizza Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.
	AirFry Frittura di alimenti con meno olio e senza carta da forno
	Resistenza inferiore Scegli questa funzione dopo un processo di cottura, per rosolare il cibo che si trova più in basso, se necessario. Utilizza il livello di ripiano più basso.



La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80 °C durante alcune funzioni cottura.

FUNZIONI SPECIALI

	Marmellate/Conserve Per conservare verdure e frutta, collocare i barattoli in lattina su una lamiera dolci d'acqua, utilizzando barattoli resistenti al calore con baionetta o tappi a vite della stessa dimensione. Usare il primo livello griglia.
	Essiccazione Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi. Per consentire all'aria satura di umidità di fuoriuscire e alla frutta di asciugarsi meglio, si consiglia di aprire occasionalmente la porta del forno durante il processo di asciugatura.
	Riscaldamento piatti Per preriscaldare i piatti da servire.
	Scongelamento Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
	Gratinato Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.
	Cottura lenta Processo di cottura a bassa temperatura. È perfetto per cucinare alimenti delicati (ad es. carne di manzo, vitello o agnello).
	Mantieni caldo Per tenere in caldo le pietanze. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.

	Cottura ventilata umida Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni fare riferimento a Uso quotidiano, Note su: Cottura ventilata umida.
---	---

VAPORE

	EasySteam Usare la cottura a vapore, stufare, ottenere una gratinatura leggera e arrostitire.
	Rigenera a vapore Il riscaldamento di pietanze con vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero state appena preparate. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente su un piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.
	Cottura Pane Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
	Lievitazione pasta Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Coprire la superficie dell'impasto per evitare che si secchi.

	Cottura a vapore Per cuocere al vapore verdure, contorni o pesce.
	Umidità alta Questa funzione è ideale per cucinare piatti delicati come creme pasticcere, flan, timballi e pesce.
	Umidità bassa La funzione è adatta per carne, pollame, pietanze al forno e sformati. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante.

Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/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.

Per le istruzioni di cottura fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Cottura ventilata umida.

Impostazione: Funzioni cottura

1. Accendere l'apparecchiatura. Il display mostra la funzione cottura predefinita e la temperatura.
2. Premere il simbolo della funzione cottura  per accedere al sottomenu.
3. Selezionare la funzione cottura e premere OK.
4. Impostare la temperatura. Premere OK.
5. Premere START.

Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura. Fare riferimento a Uso degli accessori, Sensore alimenti.

6. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.
7. Spegnere l'elettrodomestico.

Impostazione: EasySteam - Funzione cottura a vapore

1. Accendere l'apparecchiatura. Selezionare e premere il simbolo di funzione cottura per accedere al sottomenu.
2. Premere . Impostare la funzione di cottura a vapore.
3. Premere OK. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
4. Impostare la temperatura. Il tipo di funzione cottura a vapore dipende dalla temperatura impostata:
 - a. **Cottura a vapore** 50 - 100°C - per cuocere a vapore verdure, cereali, legumi, frutti di mare, terrine e dessert al cucchiaino.
 - b. **Cottura con vapore per stufati e brasati** 105 - 130°C - per stufati e brasati di carne o pesce, pane e pollame, ma anche torta ai formaggi e sformati.
 - c. **Cottura con vapore per gratinature leggere** 135 - 150°C - per carne, sformati, verdure ripiene, pesce e gratinati. Con la combinazione di calore e vapore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante. Impostando il timer, la funzione grill si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura conferendo al piatto un delicato gratin.
 - d. **Cottura con vapore per arrosti e lievitati** 155 - 230°C - per piatti arrostiti e cotti al forno, carne, pesce, pollame, pasta sfoglia, torte, muffin, gratin, verdure e pietanze da forno. Impostando il timer e mettendo gli alimenti sul primo livello in basso, la

funzione di riscaldamento si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura per conferire al piatto un gusto croccante sulla parte inferiore.

5. Premere OK.
6. Premere il coperchio del serbatoio dell'acqua per aprirlo.
7. Riempire con acqua fredda il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo (circa 950 ml), finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio. La quantità d'acqua è sufficiente per circa 50 min. Non riempire il serbatoio dell'acqua fino alla capienza massima. Esiste il rischio di perdite d'acqua, riempimento eccessivo e danni ai mobili.



AVVERTENZA! Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nel serbatoio dell'acqua.

8. Premere per riportare il serbatoio dell'acqua nella posizione iniziale.
9. Premere START.
Il vapore compare dopo circa 2 min. Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico.
10. Quando l'acqua presente nel serbatoio si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire il serbatoio dell'acqua.
11. Spegnere l'elettrodomestico.
12. Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore per prevenire residui di calcare.
Fare riferimento a Cura e pulizia, Svuotamento serbatoio.
13. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua può formare della condensa all'interno del forno.
14. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare l'interno del forno con un panno morbido.

⚠ AVVERTENZA! L'apparecchiatura è calda. Rischio di ustioni. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

Menu

Premere  per accedere al menu.

Voce menu		Descrizione
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Pulizia		Elenca i programmi di pulizia.
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni		Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
Impostazioni	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la configurazione e la versione software.

Sottomenu per: Pulizia

Sottomenu	Descrizione
Asciugatura	Procedura per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.
Svuotamento serbatoio	Procedura per la rimozione dell'acqua residua dal relativo serbatoio dopo aver utilizzato le funzioni vapore.
Pulizia a vapore	Pulizia leggera.
Pulizia a vapore plus	Pulizia completa.

Sottomenu	Descrizione
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Risciacquo	Procedura per il risciacquo e la pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore.

Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Descrizione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura.
Promemoria Pulizia	Accende e spegne il promemoria.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

Sottomenu per: Impostazioni

Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per  .
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.

Sottomenu	Descrizione
Durezza dell'acqua	Imposta la durezza dell'acqua.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

Assistenza tecnica

Sottomenu	Descrizione
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

Impostazione: Cottura guidata

Il sottomenu Cottura guidata consiste in una serie di funzioni e programmi aggiuntivi

progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. È possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Termosonda. Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:

- Al Sangue
- Medio
- Ben cotto

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Peso automatico.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .
3. Premere . Inserire Cottura guidata.
4. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
5. Posizionare all'interno

dell'apparecchiatura e premere **START**.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

Funzioni aggiuntive

Preferiti ☆

È possibile salvare fino a 3 delle impostazioni preferite, come la funzione di riscaldamento e il tempo di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
 2. Selezionare l'impostazione preferita.
 3. Premere .
 4. Selezionare: Preferiti/Salva impostazioni correnti.
 5. Premere **+** per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti.
 6. Premere **OK**.
-  - premere per ripristinare l'impostazione.
-  - premere per annullare l'impostazione.

Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
 2. Imposta una funzione di cottura.
 3. ☆,  - premere contemporaneamente per attivare la funzione.
- ☆,  - premere contemporaneamente per disattivare la funzione.

Sicurezza bambini

Questa funzione previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
 2. Premere .
 3. Selezionare Opzioni / Sicurezza bambini.
 4. Premere le lettere del codice in ordine alfabetico.
 5. Spegnerne l'elettrodomestico.
- Sicurezza bambini è attivato.
Accesso a: Timer e la lampada disponibili.

Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

Per disattivare questa funzione, ripetere i passaggi precedenti.

Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento a Funzioni orologio.

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Orario fine.

Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

Funzioni orologio

Descrizione funzioni orologio

Funzione	Descrizione
Timer	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile impostare cosa succede quando il tempo è trascorso con l'impostazione preferita per: Operazione finale.

Funzione	Descrizione
Opera- zione fi- nale	Suono allarme - quando il tem- po è trascorso, viene emesso il segnale acustico. È possibile im- postare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.
	Suono allarme e termine cottu- ra quando il tempo è trascorso, viene emesso un segnale acu- stico e la funzione cottura si di- sattiva.
	Informazione display quando il tempo è trascorso, il messaggio viene visualizzato sul display. È possibile impostare questa fun- zione in qualsiasi momento, an- che quando l'apparecchiatura è spenta.

Funzione	Descrizione
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Timer	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile attivare e disattivare la funzione. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

Impostazione: Imposta ora

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere: Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere **OK**.

Impostazione: Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere .
3. Impostare l'ora.
È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo ● ● ●.
4. Premere **OK**. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti non sembrano essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà

inoltre possibile modificare la funzione cottura. Premere **+1min** per allungare il tempo di cottura.

Impostazione: Partenza ritardata

1. Impostare la funzione cottura e la temperatura.
2. Premere .
3. Impostare la durata della cottura.
4. Premere ● ● ●.
5. Premere: Partenza ritardata.
6. Scegliere l'ora di inizio desiderata.
7. Premere **OK**. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Impostazione: Timer

1. Premere .
2. Premere ● ● ●.
3. Premere: Timer.
4. Far scorrere o premere  per visualizzare il tempo che scorre sulla schermata principale.
5. Premere **OK**. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Modifica delle impostazioni timer

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

1. Premere .
2. Impostare il valore del timer.
3. Premere **OK**.

Uso degli accessori

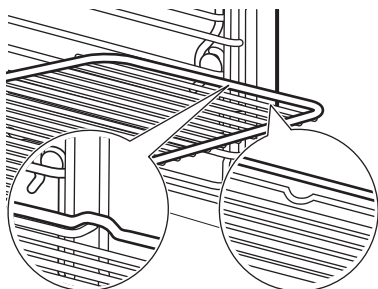
 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Gli incavi sono

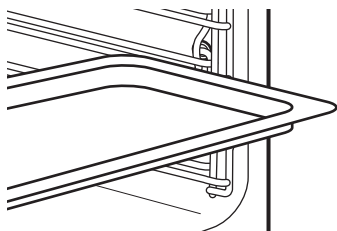
anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo



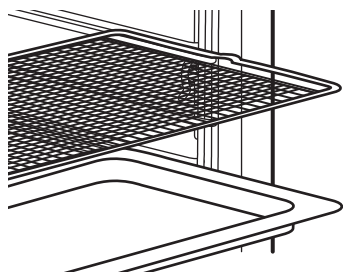
Inserire il ripiano fra le guide del supporto. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore all'interno del forno.

Lamiera dolci / Teglia profonda



Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano. Posizionare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.

AirFry: Ripiano a filo



Posizionare il ripiano a filo AirFry sulla terza posizione della griglia. Posizionare la lamiera dolci sotto.

Non utilizzare il ripiano a filo AirFry con le guide telescopiche, in quanto l'olio potrebbe rendere scivolosa la superficie e ridurre la stabilità della ripiano.

Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo. Si può utilizzare con ogni funzione cottura.

Le due temperature da impostare sono:

- °C - la temperatura all'interno dell'apparecchiatura. Deve essere almeno 25 °C superiore alla temperatura interna del cibo.
- °F - la temperatura interna della pietanza.

Consigli:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Non usarlo per pietanze liquide.
- Durante la cottura l'ago del sensore alimenti deve essere completamente inserito nella piastra.

L'apparecchiatura calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione di riscaldamento e dalla temperatura.

Cottura con: Termosonda

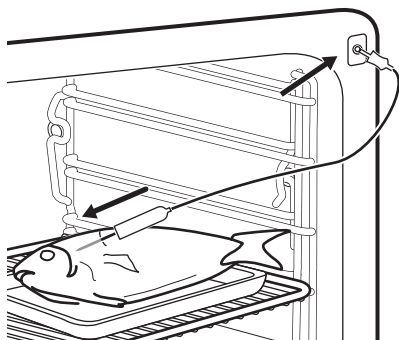


AVVERTENZA! Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore alimenti e i supporti ripiani si riscaldano. Non toccare l'impugnatura del sensore alimenti a mani nude. Usare sempre le presine da forno.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione cottura o una pietanza e, se necessario, la temperatura del forno.
3. Inserire la Termosonda all'interno della piastra:

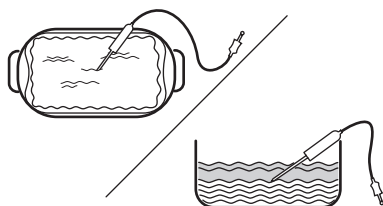
Carne, pollame e pesce

Inserire per intero l'ago della termosonda nella carne o nel pesce, nella sua parte più spessa.



Sformato

Inserire la punta della termosonda esattamente al centro dello sformato. La termosonda dovrebbe essere stabilizzata in un punto durante la cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



4. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento a Descrizione del prodotto. Sul display appare la temperatura attuale del sensore alimenti.
5. - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.
6. ● ● ● - premere per impostare l'opzione preferita:
 - Suono allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
 - Suono allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e la cottura si arresta.
7. Selezionare l'opzione e premere ripetutamente **OK** per passare alla schermata principale.
8. Premere **START**.
9. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
10. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

Consigli e suggerimenti

Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura,

tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di cibo specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Per suggerimenti sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
°C	Temperatura
	Accessorio
	Contenitore (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

- **Teglia per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28 cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26 cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8 cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28 cm

Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

		°C		
Roll dolci, 16 pezzi	teglia per dolci o leccarda	180	2	25 - 35
Rotolo con marmellata	teglia per dolci o leccarda	180	2	15 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	teglia per dolci o leccarda	180	3	15 - 25
Dolcetti, 16 pezzi	teglia per dolci o leccarda	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	teglia per dolci o leccarda	160	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	teglia per dolci o leccarda	180	2	20 - 30
Pasta saporita, 20 pezzi	teglia per dolci o leccarda	180	2	20 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	teglia per dolci o leccarda	140	2	15 - 25

		°C		
Tartellette, 8 pezzi	teglia per dolci o leccar- da	180	2	15 - 25

Informazioni per gli istituti di test

Test conformi a: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Cottura su un livello

			°C		
Pan di Spagna senza grassi ¹⁾	Cottura venti- lata	Ripiano a filo	160	40 - 55	2
Pan di Spagna senza grassi ¹⁾	Cottura con- venzionale	Ripiano a filo	180	25 - 35	1
Torta di mele america- na ²⁾	Cottura venti- lata	Ripiano a filo	160	70 - 90	3
Torta di mele america- na ²⁾	Cottura con- venzionale	Ripiano a filo	180	80 - 100	3
Tortine, 20 per teglia ¹⁾	Cottura venti- lata	Lamiera dolci ³⁾	160	25 - 35	3
Tortine, 20 per teglia ¹⁾	Cottura con- venzionale	Lamiera dolci ³⁾	160	25 - 35	3
Toast ¹⁾⁴⁾	Grill	Ripiano a filo	230	1 - 5	4

1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.

2) 2 stampi posizionati in diagonale (Ø 20 cm). Quello destro va posizionato più in avanti di quello sinistro.

3) Usare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.

4) In base a: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Cottura multilivello

			°C		
Tortine, 20 per teglia ¹⁾	Cottura venti- lata	Lamiera dol- ci ²⁾ e pentola universale	150	30 - 40	2 e 4

			°C		
Pan di Spagna senza grassi ¹⁾	Cottura ventilatata	Lamiera dolci ²⁾ e Ripiano a filo	160	45 - 55	1 e 3

1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.

2) Usare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.

Ricette aggiuntive

			°C		
Meringhe ¹⁾²⁾	Cottura ventilatata	Lamiera dolci ³⁾	100	90 - 180	3
Meringhe ¹⁾²⁾	Cottura convenzionale	Lamiera dolci ³⁾	100	90 - 180	3

1) Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.

2) Utilizzare la carta forno.

3) Usare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.

Informazioni per gli istituti di test

Test per la funzione: Cottura a vapore

Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1.

Impostare la temperatura su 100 °C.

				
Broccoli ¹⁾²⁾	Set vapore 2/3 perforato	0,3	3	8 - 9
Broccoli ¹⁾²⁾	Contenitore forato secondo IEC 60350-1.	max	3	10 - 11
Piselli, surgelati ²⁾	2 x Set vapore 2/3 perforato	2 x 1,5	2 e 4	Fino a quando la temperatura nel punto più freddo raggiunge 85°C.

1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.

2) Mettere la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano, con la pendenza verso il retro dell'interno del forno.

Ricette al vapore aggiuntive

				°C	
Piatto combina- to al vapore (2 porzioni) ¹⁾	Cottura a va- pore	Gastronorm 1/2 perforata (patate e broccoli) e non perforata (salmo- ne)	1 (salmone) 4 (broccoli e patate)	100	40 (patate) 8 - 10 (salmo- ne) 10 - 12 (broc- coli)
Budino al cara- mello (6 porzio- ni)	Umidità alta	Piatti rotondi in porcellana sul ri- piano a filo	2	90	35 - 45
Crema pasticce- ra cotta	Cottura a va- pore	Gastronorm 1/2 non perforata	2	85	35 - 45
Pane bianco	Cottura Pane	Lamiera dolci ²⁾	2	180	40 - 50
Pollo ³⁾	Umidità bassa	Ripiano a filo	2	200	60 - 70

1) Mettere gli ingredienti nel forno uno dopo l'altro nel momento idoneo, in modo che tutti i componenti vengano cotti contemporaneamente. È possibile preparare due porzioni contemporaneamente.
2) Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.
3) Posizionare la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano per raccogliere il grasso che gocciola.

Cura e pulizia

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno

dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

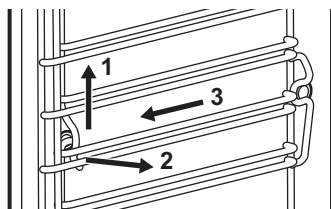
Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
3. Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.
4. Estrarre il supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

Pulizia a vapore

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con un panno morbido con acqua calda e un detergente delicato.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo fino a che non viene emesso un segnale acustico o fino a che sul display non compare un messaggio.
5. Selezionare: Menu/Pulizia.

Opzione	Descrizione
Pulizia a vapore	Pulizia leggera Durata: 30 min
Pulizia a vapore plus	Pulizia normale Spruzzare detergente nella cavità. Durata: 75 min

6. Premere START. Seguire le istruzioni sul display.

Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.

7. Premere un simbolo per disattivare il segnale.
8. Spegnerne l'elettrodomestico.

9. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare la cavità con un panno morbido.
10. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che l'interno del forno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

Promemoria Pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.

Utilizzare la funzione: Pulizia a vapore plus.

Decalcificazione

Usarlo per decalcificare il sistema a vapore.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
3. Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia vuoto. Fare riferimento a Cura e pulizia, Svuotamento serbatoio.
Durata della prima parte: circa 100 min
4. Selezionare: Menu/Pulizia/Decalcificazione.
5. Posizionare la leccarda nel primo ripiano.
6. Versare 250 ml di agente decalcificante nel serbatoio dell'acqua.
7. Riempire la parte restante del serbatoio dell'acqua con 700 ml di acqua, finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
8. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display. Viene avviata la prima fase della procedura di decalcificazione.
Durata della seconda parte: circa 35 min
9. Riempire il serbatoio dell'acqua con 950 ml di acqua, finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
10. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
11. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
12. Pulire l'interno del forno con un panno morbido.

13. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta. Se dopo la decalcificazione rimangono dei residui di calcare nell'apparecchiatura, il display invita a ripetere la procedura.

Promemoria trattamento anticalcare

L'apparecchiatura fornisce due promemoria per la decalcificazione. Il promemoria di decalcificazione non può essere disattivato.

- Promemoria "soft": consiglia di decalcificare l'apparecchiatura.
- Il promemoria "hard": obbliga a eseguire la decalcificazione. Se non si esegue la decalcificazione dell'apparecchiatura quando è attivo il promemoria "hard", le funzioni vapore sono disattivate.

Risciacquo

Utilizzarlo per pulire il sistema a vapore dopo un uso frequente delle funzioni vapore.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Mettere la leccarda nel primo ripiano.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
5. Selezionare: Menu/Pulizia/Risciacquo.

Durata: circa 30 min

6. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
7. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.

 Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

Asciugatura

Usala dopo la cottura con una funzione di riscaldamento a vapore o pulizia a vapore per asciugare la cavità.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Selezionare: Menu / Pulizia / Asciugatura.
4. Seguire le istruzioni sul display.

Pro memoria per l'asciugatura

Dopo aver cucinato con una funzione di cottura a vapore, il display chiede di asciugare l'apparecchiatura.

Premere **Sì** per asciugare l'apparecchiatura.

Svuotamento serbatoio

Usarlo dopo la cottura con la funzione cottura a vapore per rimuovere l'acqua residua dal serbatoio dell'acqua.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Mettere la leccarda nel primo ripiano.
4. Selezionare: Menu/Pulizia/Svuotamento serbatoio.

Durata: 6 min

5. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
6. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.

 Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.

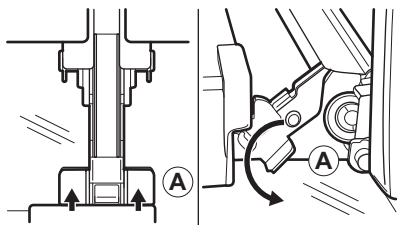


AVVERTENZA! La porta è pesante.

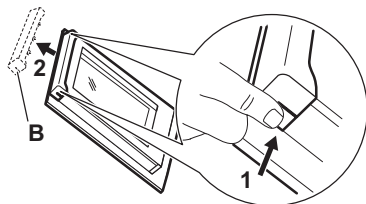


ATTENZIONE! Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

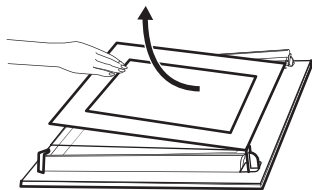
1. Assicursi che l'apparecchiatura si sia raffreddata.
2. Aprire completamente la porta.
3. Premere completamente le leve di bloccaggio **A** sulle due cerniere della porta.



4. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa: 70°).
5. Afferrare la porta su entrambi i lati con le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
6. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.
7. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



8. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
9. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.



10. Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.

Assicurarsi che i pannelli in vetro siano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

Sostituzione della lampadina



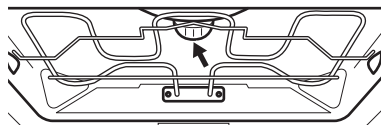
AVVERTENZA! Pericolo di scossa elettrica.

La lampadina può essere rovente.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per rimuoverlo.



2. Rimuovi l'anello metallico e pulisci il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 300°C, 230 V, 40 W
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.

Lampadina laterale

1. Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.
2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere il coperchio.
3. Pulire il coperchio in vetro.
4. Sostituire la lampadina con una alogena, resistente al calore fino a 300°C, da 230 V, 25 W.

5. Installare il telaio metallico e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare il supporto per il ripiano sinistro.

Risoluzione dei problemi

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.
L'elettrodomestico non si riscalda.	L'orologio non è impostato. Per impostare l'orario, fare riferimento a Funzioni orologio.
	La porta non è chiusa correttamente.
	È saltato il fusibile. Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
	Sicurezza bambini è attivato.
La spia è spenta.	La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Per i dettagli, consultare Cura e pulizia.
 Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.	

Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante. Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato.

Codice e descrizione	Soluzione
F102 - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta.	Chiudere la porta. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F111 - Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.

Codice e descrizione	Soluzione
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.) :	
Codice prodotto (PNC):	
Numero di serie (S.N.):	

Dati tecnici

Dati tecnici

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	478 mm 356 mm 414 mm
Area della lamiera dolci	1424 cm ²	
Resistenza superiore	- W	
Resistenza inferiore	1000 W	
Grill	2300 W	
Anello	2400 W	
Valutazione totale	3500 W	
Tensione	400 V	
Frequenza	50 Hz	
Numero di funzioni	23	

Efficienza energetica

Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

Nome del fornitore	IKEA
Identificazione modello	FRILLESBO 806.140.76
Indice di efficienza energetica	61.9
Classe di efficienza energetica	A++
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	70 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	36,5 kg
Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.	

Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

Potenza elettrica assorbita in standby	0,8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min
Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.	

Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico .

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola
Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo
Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura

dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo o la temperatura.

Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo

e mantenere caldo il cibo. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.

La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch

Garanzia IKEA

Se si desidera richiedere la garanzia del prodotto o ricevere assistenza



Contattare l'Assistenza clienti IKEA. Il link al portale self service o il numero di telefono sono disponibili sul sito www.IKEA.com.

Per completare più facilmente la richiesta di assistenza sul portale self-service e trovare informazioni sul prodotto o sui ricambi correlati, prendere nota del numero articolo IKEA (8 cifre) e del numero di serie riportati sull'etichetta del prodotto.

CONSERVARE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO / CONSEGNA!

Questo documento ha valore di prova di acquisto e la garanzia non sarà valida senza di esso. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il numero articolo IKEA (8 cifre) di ciascun apparecchio acquistato.

Prima di contattarci, leggere attentamente la documentazione tecnica fornita con l'apparecchio.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 – 18:30 zat: 9:00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867387/47-B-322026

